LG
Life's Good

ENGLISH
ESPAÑOL

OWNER'S MANUAL

ELECTRIC CONVECTION BUILT-IN OVEN

Please read this guide thoroughly before operating and keep it handy for reference at all times.

LSWD305ST

MFL51224506

www.lg.com

INTRODUCTION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Safety Precautions....3-4
Electrical Safety....4
Safety During Use....5
Child Safety....5
Safety When Cleaning....6
California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act....6

PARTS AND FEATURES

Parts And Features....7
Control Panel Features....8

OPERATING INSTRUCTIONS

Initial Set Up....9
Time and Temperature Settings....9
Language Selection....10
Temperature Unit....10
Display Brightness....10
Sound Volume....11
Convection Auto Conversion....11
Temperature Adjustment....12
Clock Time....12
Reset....12
Timer On/Off....13
Telescopic Rack....14
Bake....15
Baking Layer Cakes....15
Timed Bake....16
Delayed Timed Bake....17
Broil....18
Recommended Broiling Guide....18-19
Roast....20
Convection Bake....21
Crisp Convection....22
Convection Roast....23
Recipe Bank....24
Proof....25
Warm....25
Healthier Roast....26
My Menu....27
Cook & Warm....28
Meat Probe....28-29
Control Lock Feature....29
To Turn On/Off the Oven Light....29
Self-Clean....30-32

MAINTENANCE

Care & Cleaning....33-34
Removing & Replacing the Lift-Off Oven Door....35
Door Care Instructions....35

TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service....36-38

WARRANTY

Warranty for customers in the U.S.A....39

THANK YOU!

Congratulations on your purchase and welcome to the LG family. Your new LG Built-In Oven combines precision cooking features with simple operation and stylish design. Follow the operating and care instructions in this manual and your oven will provide you with many years of reliable service.

Product Registration Information

Model: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

You can download an owner's manual at http://www.lg.com.

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:

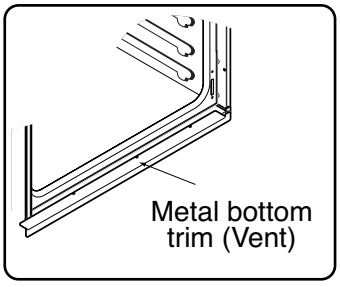
⚠ WARNING This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.

⚠ CAUTION This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.

SAFETY PRECAUTIONS

- Be certain your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual.
- All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Always disconnect power to appliance before servicing by unplugging, removing the fuse or switching off the circuit breaker.

- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN.**
  Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- **Use Care When Opening Door.**
  Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven
- **Do Not Heat Unopened Food Containers.**
  Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.**
  The oven vent could become hot during oven use. Never block this vent and never place plastic or heat-sensitive items on or near the vent.



NOTE:
For proper operation vent trim must be installed.

⚠ WARNING

- **NEVER use your appliance for warming or heating the room.**
- **DO NOT use water on grease fires.**
  Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.
- **Use dry pot holders only.**
  Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **Storage in or on appliance.**
  Flammable materials should not be stored in an oven or near surface elements.
- **Wear proper apparel.**
  Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

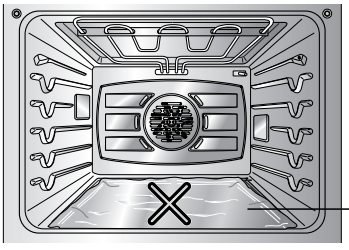
SAFETY PRECAUTIONS (cont.)

- **Be certain all packing materials are removed from the appliance before operating.**
  Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
- **DO NOT force the door open.**
  This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.
- **DO NOT use a steel-wool pad.**
  It will SCRATCH the surface.
- **DO NOT use harsh etching, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.**
  It may result in shattering of the glass.
- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **DO NOT lift the door by the handle.**
  The door is very heavy.
- **DO NOT step or sit on oven door.**
  Be sure to follow proper installation instructions.

ELECTRICAL SAFETY

- **Protective Liners.** Do not use aluminum foil or any other material to line the oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Do Not** allow aluminum foil or meat probe to contact heating elements.

⚠ WARNING



- **DO NOT place aluminum foil directly on the oven bottom.**

- **Before replacing your oven light bulb, switch off the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.**
  Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.
- **DO NOT line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the oven with aluminum foil or any other material.**
  Doing so will disrupt heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven.)

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY DURING USE

- **Oven Racks. Always place oven racks in desired position while oven is cool.**
- **Always use pot holders or oven mitts when removing food from the oven.**
  You can be burned because cookware and plates will be hot.
- **Use caution with the TIMED BAKE or DELAYED TIMED BAKE features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.**
  Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.
- **Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **DO NOT put water or flour on the fire.**
  Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.
- **DO NOT use the broiler pan without the grid. DO NOT cover the grid with aluminum foil.**

CHILD SAFETY

⚠ WARNING

- **Children should be kept away from the oven.**
- **Accessory parts will become hot when the broiler is in use.**

⚠ CAUTION

- **DO NOT leave small children unattended near the appliance.**
  During the self-cleaning cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch.

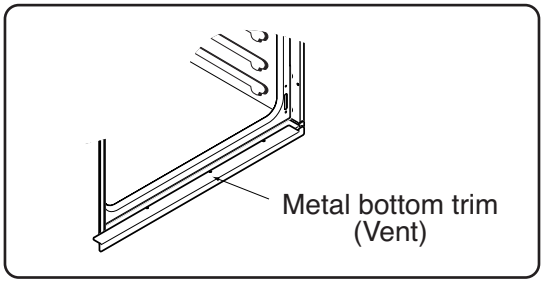
⚠ CAUTION

- **Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.**

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY WHEN CLEANING

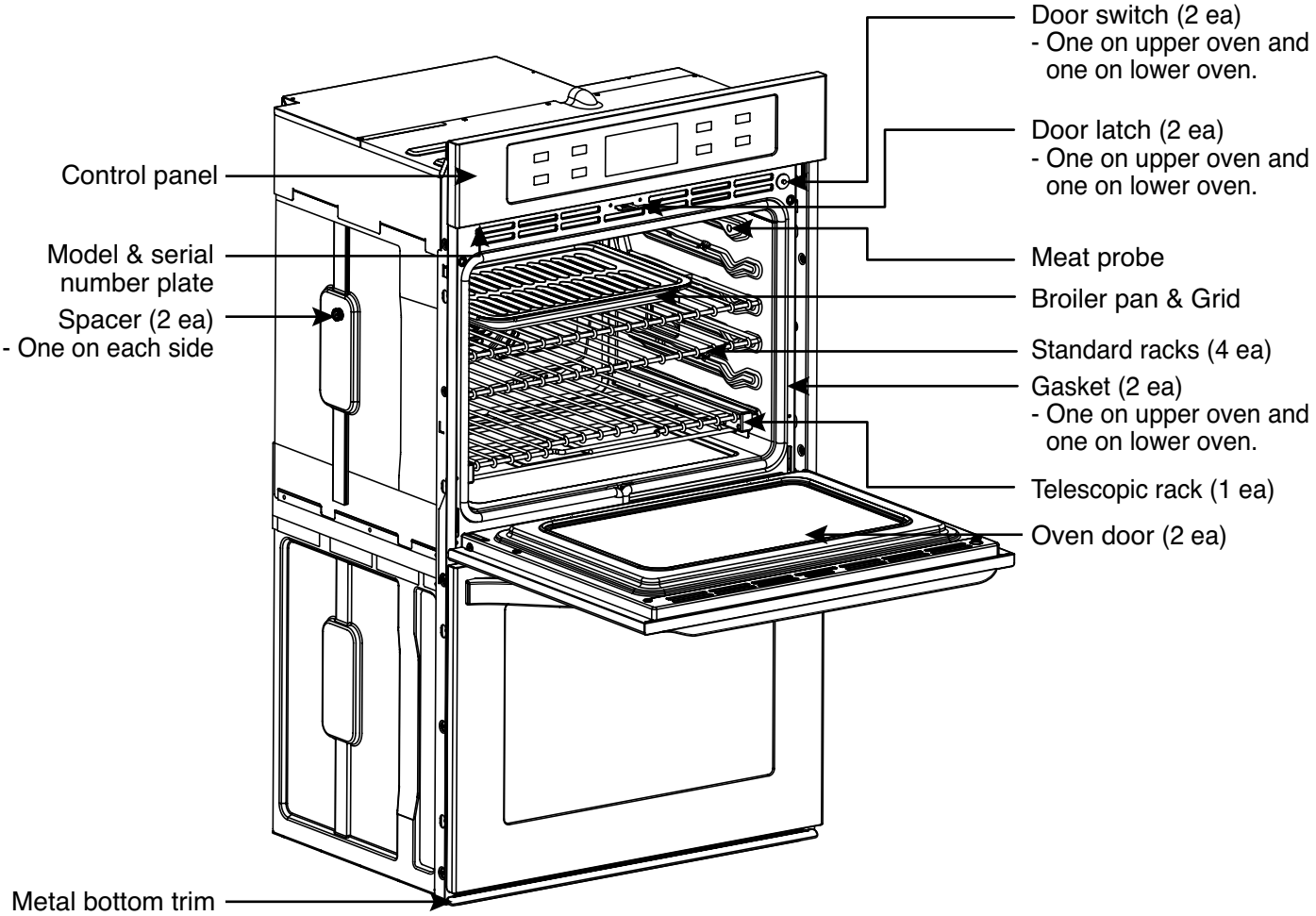
- **Do Not Clean Door Gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- **Do Not Use Oven Cleaners.** No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Before self cleaning the oven.** Remove broiler pan, all oven racks, meat probe and any other utensils from the oven cavity.
- **Never keep pet birds in the kitchen.** The health of birds is extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to well-ventilated room.
- **Important Instruction.** In the event the self clean error code **F** is displayed, and error melody sounds, the oven is malfunctioning in the self clean mode. Switch off the electrical power to the main fuse or breaker and have serviced by a qualified technician.
- **Make sure oven lights are cool before cleaning.**
- **DO NOT block the oven vent during operation.** This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely.
  The metal bottom trim (vent) should be properly assembled on the front bottom of oven before installing the oven door.

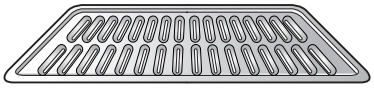


CALIFORNIA SAFE DRINKING WATER AND TOXIC ENFORCEMENT ACT

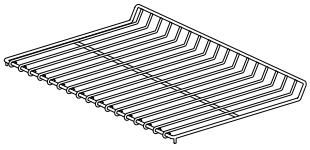
⚠ **WARNING:** This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer. ***Wash hands after handling.***

PARTS AND FEATURES


Door switch (2 ea)
- One on upper oven and one on lower oven.
Door latch (2 ea)
- One on upper oven and one on lower oven.
Control panel
Meat probe
Model & serial number plate
Broiler pan & Grid
Spacer (2 ea)
- One on each side
Standard racks (4 ea)
Gasket (2 ea)
- One on upper oven and one on lower oven.
Telescopic rack (1 ea)
Oven door (2 ea)
Metal bottom trim

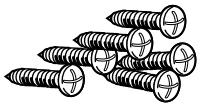


Grid

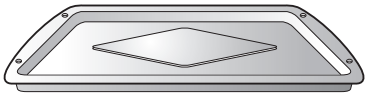


Standard racks (4 ea)

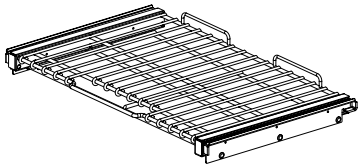
6 Screws For Bottom Trim (3 needed for installation and 3 extras)



6 Wood Screws For Mounting (4 needed for installation and 2 extras)

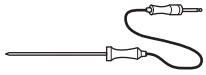


Broiler pan



Telescopic rack (1 ea)

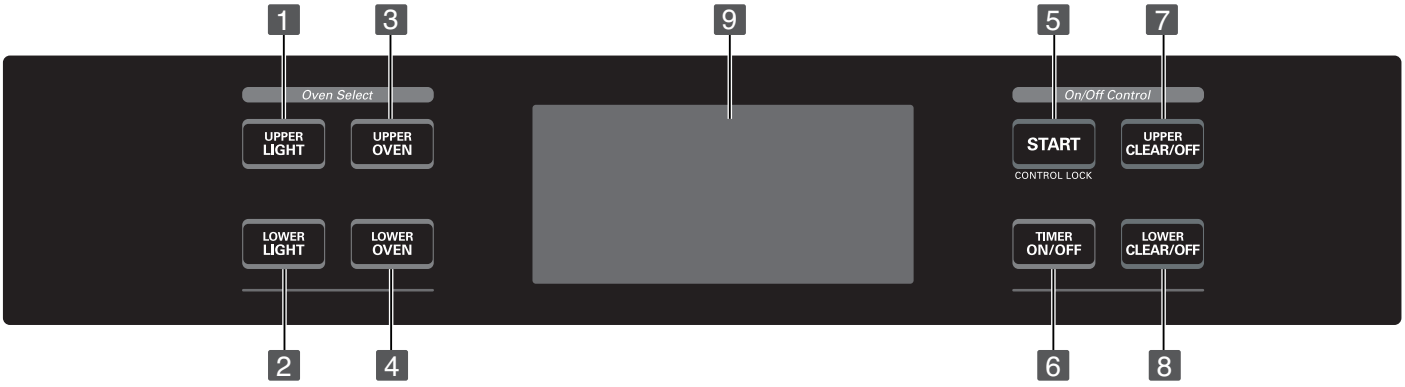
30″ (76.2 cm) Metal Bottom Trim (1 ea)



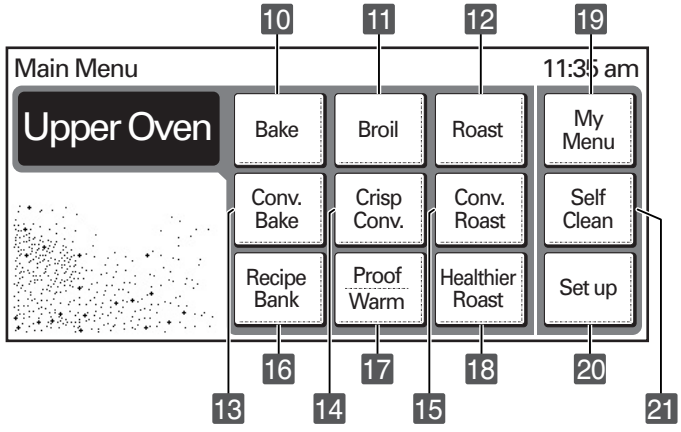
Meat Probe

CONTROL PANEL FEATURES

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various features and functions of the oven as described below.



1. **UPPER LIGHT:** Use to turn the upper oven lights on and off.
2. **LOWER LIGHT:** Use to turn the lower oven lights on and off.
3. **UPPER OVEN:** Use to activate the upper oven for the main menu selection.
4. **LOWER OVEN:** Use to activate the lower oven for the main menu selection.
5. **START:** Use to start all oven features. Activate the CONTROL LOCK for 4 seconds holding.
6. **TIMER ON/OFF:** Use to set or cancel the timer.
7. **UPPER CLEAR/OFF:** Use to stop cooking or cancel the setting of the upper oven.
8. **LOWER CLEAR/OFF:** Use to stop cooking or cancel the setting of the lower oven.
9. **Touch Screen:** Show the time of day, main menu, and oven temperature; whether the oven is the bake, broil or self-cleaning mode; and the times set for the timer or automatic oven operations. The display panel will go into a "sleep" mode if no activity. Touch the display once to activate and again to make your selection.
10. **Bake:** Use to select the normal bake mode.
11. **Broil:** Use to set the variable broil mode.
12. **Roast:** Use to select the normal roast mode.
13. **Conv. Bake:** Use to select the convection bake mode.
14. **Crisp Conv.:** Use to select the crisp convection mode.
15. **Conv. Roast:** Use to select the convection roast mode.
16. **Recipe Bank:** Use to recall the recipe category of gourmet food.
17. **Proof/Warm:** Use to proof bread / Use to hold food warm.
18. **Healthier Roast:** Use to select the healthier roast mode.
19. **My Menu:** Use to save or recall the favorite 10 cook mode.
20. **Set up:** Use to change the special settings.
21. **Self Clean:** Use to select the self-cleaning cycle.



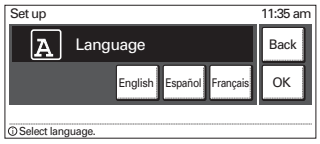
NOTE:

- Press CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put back into operation.
- **If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.**
- If the oven was set for a timed oven operation and a power failure occurred, the clock and all programmed functions must be reset.
- The time of day will flash and PF will appear in the display when there has been a power failure.

INITIAL SET UP

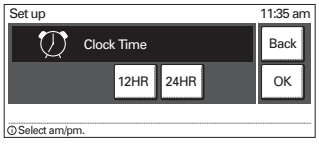
When the oven is first powered ON, the oven needs to be programmed for the language and time of day.

To set the language (example below for English display)

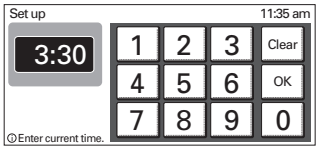


❶ Touch **English**. Then **OK**.

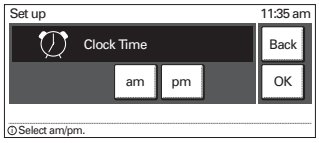
To set the clock (example below for for 3:30 pm):



❶ Touch **12HR** to use a 12-hour clock. Then touch **OK**.



❷ Touch **3 3 0** to set the time of day to 3:30. Then touch **OK**.



❸ Touch **pm**. Then touch **OK**.

NOTE: When the power supply to the oven has been interrupted, the time in the display will show when the power failure occurred.

TIME AND TEMPERATURE SETTINGS

All of the features listed have minimum and maximum time or temperature settings that may be entered into the control. An entry acceptance beep will sound each time a control key is touched.
An entry error tone (3 short beeps) will sound if the entry of the temperature or time is below the minimum or above the maximum settings for the feature.

Feature	Min. Temp. / Time	Max. Temp. / Time
BAKE / ROAST	170˚F (80˚C)	550˚F (285˚C)
BROIL [Full / Center]	LO (350˚F)	HI (550˚F)
CONVECTION BAKE/ CONVECTION ROAST/ CRISP CONVECTION	170˚F (80˚C)	550˚F (285˚C)
PROOF	100˚F	
WARM	LO (140˚F) / 3 hours	HI (200˚F) / 3 hours
SELF CLEAN	2 hours	4 hours
PROBE	80˚F (25˚C)	210˚F (100˚C)

OPERATING INSTRUCTIONS (SET UP)

The following options can be found by touching SET UP on the main menu.

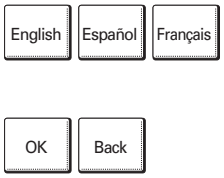
LANGUAGE SELECTION (ENGLISH, ESPAÑOL OR FRANÇAIS)

English, French or Spanish can be set as the display language.

To set language selection

❶ Touch **Set Up.**

❷ Touch **1** for language selection.



❸ Touch **English**, **Español** (Spanish) or **Français** (French).

❹ Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

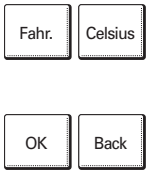
TEMPERATURE UNIT (FAHRENHEIT OR CELSIUS)

The oven control can be set up to display temperatures in Fahrenheit or Celsius.

To set temperature unit.

❶ Touch **Set Up.**

❷ Touch **2** for changing temperature unit.



❸ Touch **Fahr.** (˚F) for Fahrenheit or **Celsius** (˚C) for Celsius.

❹ Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

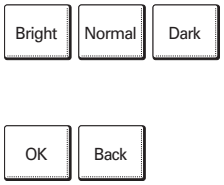
DISPLAY BRIGHTNESS (BRIGHT, NORMAL OR DARK)

The oven control can be set up to change the brightness of the display touch screen.

To set display brightness

❶ Touch **Set Up.**

❷ Touch **3** for brightness selection.



❸ Touch **Bright** or **Normal** or **Dark.**

❹ Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

SOUND VOLUME (MUTE, NORMAL OR LOUD)

The sound volume feature allows you to adjust the volumes to a more acceptable volume. There are three possible volume levels.

To set sound volume

❶ Touch **Set Up.**

❷ Touch **4** for changing sound volume.

❸ Touch **Mute** or **Normal** or **Loud.**

❹ Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

CONVECTION AUTO CONVERSION (ENABLE OR DISABLE)

This feature allows you to Enable or Disable the Auto Conversion option.
The Auto Conversion feature will automatically convert the Convection temperature. The temperature will be reduced by 25 degrees from the actual temperature set.
If this feature is Enabled, the temperature is automatically reduced by 25 degrees. The display will show 25 degrees lower than the temperature entered.
If this feature is Disabled, the temperature will not reduce the 25 degrees.

To set the feature Disable/Enable

❶ Touch **Set up.**

❷ Touch **5** for changing the setting.

❸ Touch **Enable** or **Disable**.

❹ Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

TEMPERATURE ADJUSTMENT

The oven cavity temperature can be adjusted if it is running too hot or too cool.

If needed, the temperature can be adjusted +/- 35 degrees.

The Upper and Lower oven temperature can be independently adjusted.

NOTE: The temperature adjustments made with this feature will change Bake, Convection Bake, Convection Roast, and Crisp Convection temperature.

To adjust the oven temperature Upper or Lower

❶ Touch **UPPER OVEN** for changing the upper oven temperature or **LOWER OVEN** for changing the lower oven temperature.

❷ Touch **Set Up.**

❸ Touch **6** for temperature adjustment.

❹ To increase the temperature, touch **+** until the display shows the desired change. To decrease the temperature, touch **-** until the display shows the desired change.

❺ Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

CLOCK TIME (12 HR, 24 HR)

This feature allows you to choose between a 12 and 24 hour clock. Once the clock has been reset for a 12 or 24 hour clock, the time of day needs to be reset.

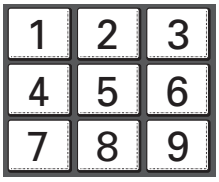
To change between 12 or 24 hour time of day

❶ Touch **Set Up.**

❷ Touch **7** for setting clock time.

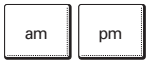
❸ Touch **12HR** for 12-hour or **24HR** for 24-hour.

❹ Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.



❺ Touch number pads to set the current time of day.

❻ Touch **OK** to accept the change or touch **Clear** to reset the time.



❼ Touch **am** for setting the time before noon or touch **pm** for setting the time after noon.

NOTE: am and pm selection can be set only for the 12-hour clock.

❽ Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

RESET

The Reset feature allows you to restore changes made in the SET UP menu to the original factory settings.

To reset the control to factory setting

❶ Touch **Set Up.**

❷ Touch **8** for reset the control setting.

❸ Touch **Yes** to reset the control or touch **No** to keep the current setting.

❹ Touch **OK** to accept the change or touch **Back** to return to the **Set Up** menu.

TIMER ON/OFF

The **TIMER ON/OFF** serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It does not start or stop cooking. The **TIMER ON/OFF** feature can be used during any of the other oven control functions.

To set the timer (example for 5 minutes):

❶ Touch **TIMER ON/OFF**.

❷ Touch the number pad to set the desired time in the display (touch **5 0 0**).

❸ Touch **OK** or **TIMER ON/OFF** to start the timer.

NOTE:
The time will count down with **5:00** in the display.

❹ When the set time has run out, **Timer End** will show in the display. Timer melody will sound every 15 seconds until **TIMER ON/OFF** is touched.

NOTE:
1. If you touch **TIMER ON/OFF** once, it allows you to set the time in seconds.
   (For example: if you touch 5 and 6, it means 56 seconds)
2. If you touch **TIMER ON/OFF** twice, it allows you to set the time in minutes.
   (For example: if you touch 5 and 6, it means 56 minutes)

To cancel the Timer before the set time has run out:

❶ Touch **TIMER ON/OFF.**
The count down time in the display will disappear.

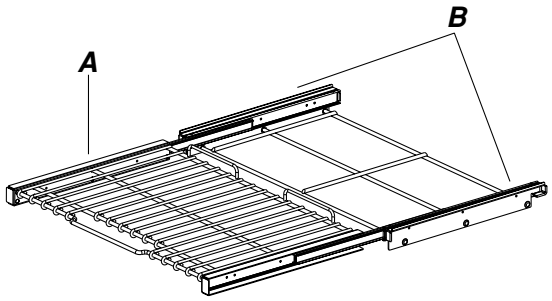
NOTE:

Touch **Clear** if you make a mistake and begin again.

TELESCOPIC RACK

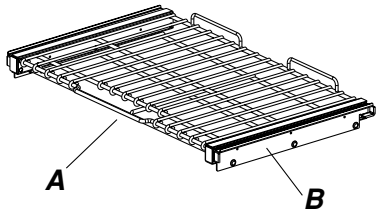
The sliding shelf telescopic rack can be used in the UPPER or LOWER oven in any rack position.

Open Position



A. Telescopic rack
B. Frame

Closed and Engaged Position



A. Telescopic rack
B. Frame

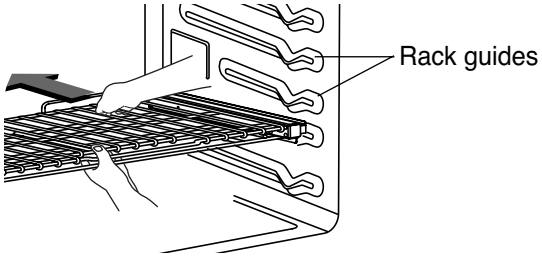
⚠ CAUTION

- **DO NOT cover racks with aluminum foil.**
  - This will result in poor baking caused by interrupted heat distribution.
- **Always arrange oven racks when the oven is cool.**
- **Do not place aluminum foil or any other material on the oven bottom.**
- **Remove all racks including the telescoping rack and frame when using a self clean cycle.**

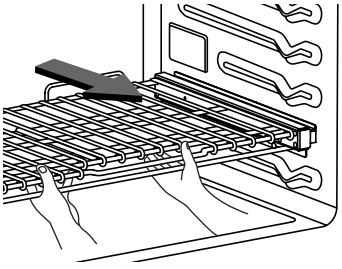
Installing the Telescoping Rack

Step. 1
Start with the rack in the "Closed" position. Place one hand in the front near the center, and place your other hand near the right rear corner.

Step. 2
Carefully insert rack between the rack guides, to the back of the oven until the shelf slides into place.



Step. 3
Once the rack is secured in the back, pull the entire rack forward until the rack locks into place.
NOTE: Be sure that the rack is securely positioned and level before use.



Removing Telescopic Rack

Step. 1
With the rack in the "Closed" position, grasp the front of the rack and frame and lift up. Slowly push the rack towards the back wall.

Step. 2
After pushing rack/ frame towards the back wall lift the rear of the rack, and pull the entire rack and frame out between the rack guides.

BAKE

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170˚F (77˚C) to 550˚F (288˚C). Default temperature is 350˚F (177˚C).

To set the Bake Temperature to 375˚F

UPPER OVEN / LOWER OVEN — ❶ Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**. The display will show the main menu of the upper oven or the lower oven.

Bake — ❷ Touch **Bake.** 350˚F will appear in the display.

3 7 5 — ❸ Touch **3, 7,** and **5.**

START — ❹ Touch **START**. The display will show the actual oven temperature starting at 100˚F and the set temperature.

NOTE:

- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan will turn off automatically after the preset temperature is attained.
- After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

To change the Bake Temperature while cooking (example changing from 375˚F to 425˚F):

Options — ❶ Touch **Options.**

Temp. — ❷ Touch **Temp.**

4 2 5 — ❸ Touch **4, 2,** and **5.**

OK / Clear — ❹ Touch **OK** to accept the change or touch **Clear** to reenter the desired temperature.

NOTE:

Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastries and breads. After the oven has reached the desired temperature, the preheat melody will sound once.

The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel BAKE at any time.

BAKING LAYER CAKES

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1” to 1-1/2” of air space around it.
If cooking on multiple racks,place the oven racks in positions B and D (For 2 racks) Place the cookware as shown in Fig. 1, 2.

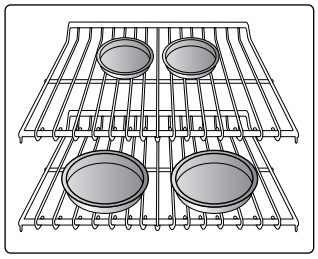


Fig. 1

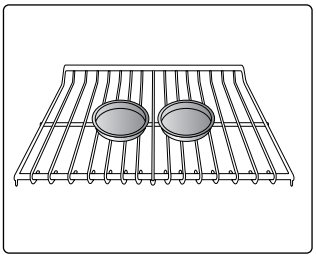
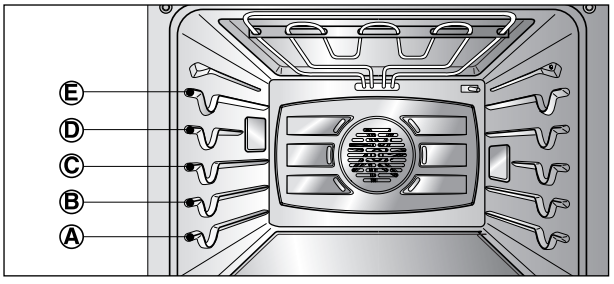


Fig. 2



- The oven has 5 rack positions.

Type of Food	Rack Position
Angel food cake, Frozen pies	B
Bundt or pound cakes	B
Biscuits, Muffins, Brownies, Cookies, Cupcakes, Layer cakes, Pies	C
Casseroles	B
Turkey, Roast, or Ham	A

TIMED BAKE

The oven will turn on immediately and bake for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

To set the oven to begin cooking immediately and shut off automatically: (example below to bake at 375˚F for 30 minutes):

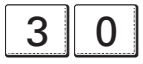
❶ Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**. The display will show the main menu of the upper oven or the lower oven.

❷ Touch **Bake.** 350˚F will appear in the display.

❸ Touch **3, 7,** and **5.**

❹ Touch **Options** to set the cook time.

❺ Touch **Cook Time.**



❻ Touch **3** and **0.**

NOTE:
Timed cook can be set for 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

❼ Touch **START.** The oven will turn on, and the display will show the cooking time countdown.
The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically.

NOTE:

- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan will turn off automatically after the preset temperature is attained.
- After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

IMPORTANT NOTE:

Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastries and breads. After the oven has reached the desired temperature, the preheat alarm melody will sound once.

The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Timed Bake at any time.

To change the cooking time while cooking (example changing from 30 minutes to 20 minutes):

❶ Touch **Options.**

❷ Touch **Cook Time.**

❸ Touch **2** and **0.**

❹ Touch **OK** to accept the change or touch **Clear** to reset the time you input.

When the Timed Bake finishes:

❶ **"Cycle Completed"** will appear in the display and then the display will show the time of day.

❷ The control will continue to sound the cook end melody every minute until **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** is touched.

DELAYED TIMED BAKE

The automatic timer of the Delayed Timed Bake will turn the oven ON and OFF at the time you select in advance.

To set the oven for a Delayed Start . (example for baking at 375˚F for 30 minutes and starting at 4:30 pm):

❶ Be sure that the clock is set with the correct time of day.

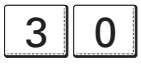
❷ Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.

❸ Touch **Bake**. 350˚F will appear in the display.

❹ Touch **3, 7,** and **5.**

❺ Touch **Options** to set the cook time.

❻ Touch **Cook Time.**



❼ Touch **3** and **0**.

NOTE:
Baking time can be set from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

❽ Touch **Options**.

❾ Touch **Start Time.**

❿ Touch **4, 3,** and **0.**

⓫ Touch **Options** to select am or pm.

⓬ Touch **pm.**

⓭ Touch **OK** or touch **Back** to return to the previous step.

⓮ Touch **START.** At the set time, the start melody will sound. The oven will begin to Bake. When the oven has reached the desired temperature, the preheat alarm melody will sound once and the display will show the programmed information.

IMPORTANT NOTE:
The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Delayed Timed Bake at any time.

When the Timed Bake finishes:

❶ **"Cycle Completed"** will appear in the display and then the display will show the time of day.

❷ The control will continue to sound the cook end melody every minute until **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** is touched.

NOTE:

- During the preheating mode, the convection fan operates constantly to circulate the hot air. The convection fan will turn off automatically after the preset temperature is attained.
- After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

⚠ CAUTION

- **Use caution with the TIMED COOK or DELAYED TIMED COOK features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.**
  - Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

BROIL

Broiling uses an intense, radiant heat to cook food. Both the inner and outer broil elements heat during full broiling. Only the inner broil element heats during center broiling. The element(s) cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature. The meat probe cannot be used with this mode.

IMPORTANT NOTE: Your oven is designed for CLOSED DOOR Broiling.

To set the oven to Broil.

❶ Place your food on the broiling pan grid.

UPPER OVEN LOWER OVEN

❷ Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.

Broil

❸ Touch **Broil**.

Full Center

❹ Touch **Full** or **Center.**

High Med Low

❺ Touch **High** or **Med** or **Low**.

START

❻ Touch **START.**

IMPORTANT NOTE:
The heating element(s) turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed.

If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Broil at any time.

NOTE:
After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

RECOMMENDED BROILING GUIDE

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature. It is recommended to preheat the oven for about 3 minutes before placing food in the oven.

For best results when broiling, use a pan designed for broiling (refer to Fig. 1.)

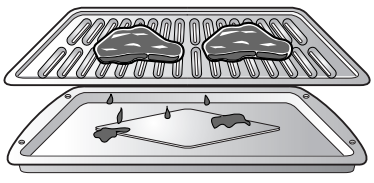
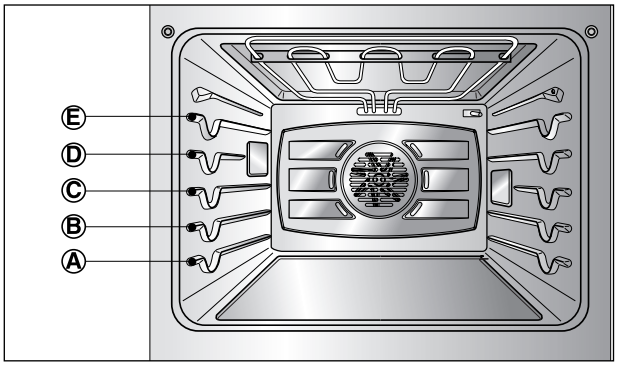


Fig.1



RECOMMENDED BROILING GUIDE (cont.)

Food	Quantity and/ or Thickness	Shelf Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	D or E	5–7	4–5	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks Rare Medium Well Done Rare Medium Well Done	 1" thick 1 to 1-1/2 lbs. 1-1/2" thick 2 to 2-1/2 lbs.	 D D D D D D	 6 7 8 10 12 14	 2–3 2–3 3–4 4–6 6–8 8–10	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Remove fat.
Chicken	1 whole cut up 2 to 2-1/2 lbs., split lengthwise 2 Breasts	C C	20 20	6–8 6–10	Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2–4 10 to 12 oz. each	C	12–14	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	D or E	5–6	3–4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	1/2" thick	D	5	3–5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1-1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well Done	2 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	D or E D or E	7 9–10	6–8 7–9	Remove fat.
Lamb Chops Medium Well Done Medium Well Done	 2 (1" thick) about 10 to 12 oz. 2 (1-1/2" thick) about 1 lb.	 D D D D	 6 8 11 13	 4–6 7–9 9 9–11	Remove fat.
Salmon Steaks	2 (1" thick) 4 (1" thick) about 1 lb.	D or E D or E	8 9	3–4 4–6	Grease pan. Brush steaks with melted butter.

⚠ CAUTION

- **Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher.**
- **DO NOT put water or flour on the fire.**
  - Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

⚠ CAUTION

- **DO NOT use the broiler pan without the grid.**
- **DO NOT cover the grid with aluminum foil.**

ROAST

The oven can be programmed to roast.
The meat probe may be used in this feature.

To set the Roast feature (example for Meats to cook at 375˚F):

UPPER OVEN / LOWER OVEN — ❶ Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.

Roast — ❷ Touch **Roast.**

3 7 5 — ❸ Touch **3, 7,** and **5.**

START — ❹ Touch **START.**

NOTE:
After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

To change the Temperature while cooking (example changing from 375˚F to 425˚F):

Options — ❶ Touch **Options.**

Temp. — ❷ Touch **Temp.**

4 2 5 — ❸ Touch **4, 2,** and **5.**

OK / Clear — ❹ Touch **OK** to accept the change or touch **Clear** to reset the temperature you input.

IMPORTANT NOTE:
The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

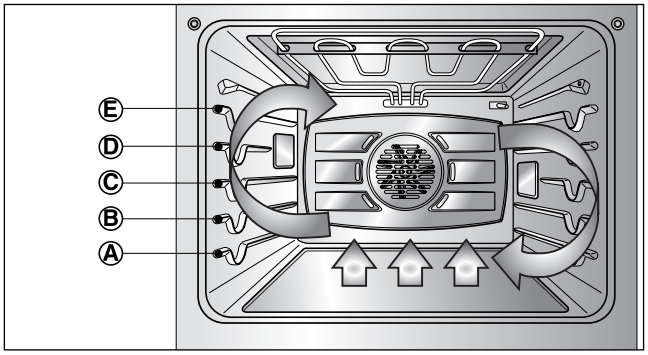
When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Roast at any time.

CONVECTION BAKE

Benefits of Convection Bake:

1. Some foods cook up to 25 to 30% faster, saving time and energy.
2. Multiple rack baking.
3. No special pans or bakeware needed.



Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with Convection Bake. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly.

Tips for Convection Bake

- Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position C. If cooking on multiple racks, place the oven racks in position B and D.
- Cookies, muffins, biscuits and other quickbreads give very good results when using multiple racks.

To set the oven for Convection Bake 375˚F:

UPPER OVEN LOWER OVEN

1. Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.

Conv. Bake

2. Touch **Conv. Bake.**

3 7 5

3. Touch **3, 7,** and **5.**

START

4. Touch **START.** The display will show 350˚F. The preheat (If Convection Auto Conversion is Enabled) melody will sound when the oven temperature reaches adjusted temperature. But if you set the Convection Auto Conversion disabled, the melody will sound when the oven temperature reaches 375˚F.

IMPORTANT NOTE:
The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Convection Bake at any time.

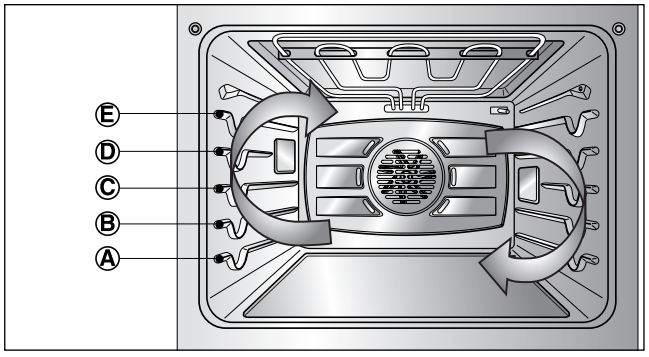
NOTE:
After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

CRISP CONVECTION

Benefits of Crisp Convection:

This crisp convection feature is best for light colored and delicate baked goods like cakes, tarts, cookies, puff pastries, scones, muffins, biscuits, free from yeast breads etc. The fan circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air maintains cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads. The low thermal capacity of the heating element itself makes it possible to shorten the cooking time as much as 30%.

The meat probe may be used in this feature.



Tips for Crisp Convection

- Time reductions will vary depending on the amount and type of food to be cooked. Choose cookie sheets without sides and roasting pans with very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- When using Crisp Convection with a single rack, place oven rack in position C. If cooking on multiple racks, place the oven racks in position B and D.
- It is important to uncover foods so that surfaces of food remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.

To set the oven for Crisp Convection 375˚F:

UPPER OVEN / LOWER OVEN

1. Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.

Crisp Conv.

2. Touch **Crisp Conv**.

3 7 5

3. Touch **3, 7,** and **5.**

START

4. Touch **START.** The display will show 350˚F. The preheat (If Convection Auto Conversion is Enabled) melody will sound when the oven temperature reaches adjusted temperature. But if you set the Convection Auto Conversion disabled, the melody will sound when the oven temperature reaches 375˚F.

IMPORTANT NOTE:
The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Crisp Convection at any time.

NOTE:
After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

CONVECTION ROAST

This Convection Roast feature is designed to give optimum cooking performance for roasting meats and poultry. Preheating is not necessary for meats and poultry. Heated air circulates around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside.

Convection Roast is especially good for large tender cuts of meat. The meat probe may be used in this feature.

To set the Convection Roast feature (example for Meats to cook at 375˚F):

❶ Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.

❷ Touch **Conv. Roast.**

❸ Touch **3, 7,** and **5.**

❹ Touch **START.** The display will show 350˚F. The preheat (If Convection Auto Conversion is Enabled) melody will sound when the oven temperature reaches adjusted temperature. But if you set the Convection Auto Conversion disabled, the melody will sound when the oven temperature reaches 375˚F.

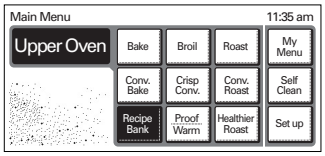
IMPORTANT NOTE:
The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.
When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters.
Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel the Convection Roast feature at any time.

NOTE:
After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

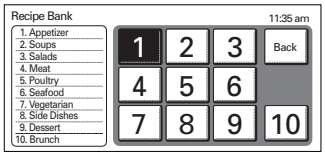
RECIPE BANK

The Recipe bank features 100 recipes, with 10 categories, for the at home chef. Preset cooking cycles are available on many of these recipes.

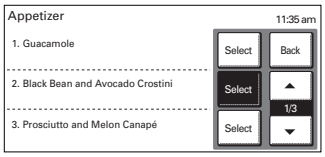
To set the Recipe Bank feature for an automatic cooking (example Black Bean and Avocado Crostini):



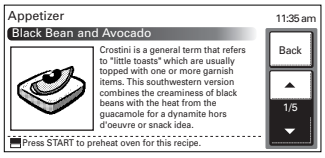
❶ Touch **Recipe Bank**.



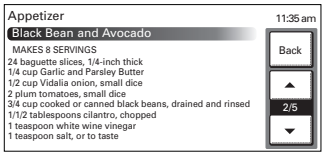
❷ Touch **1** Appetizer.



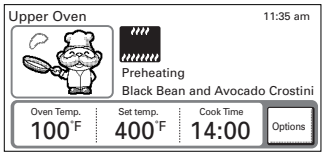
❸ Touch **Select** next to 2. Black Bean and Avocado Crostini.


Appetizer
11:35 am
Black Bean and Avocado
Crostini is a general term that refers to "little toasts" which are usually topped with one or more garnish items. This southwestern version combines the creaminess of black beans with the heat from the guacamole for a dynamite hors d'oeuvre or snack idea.
Back
1/5
Press START to preheat oven for this recipe.

❹ Touch the **UP** or **Down arrows** to scroll through the recipe.

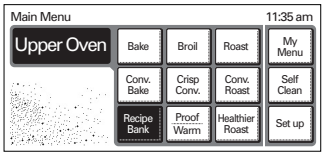

Appetizer
11:35 am
Black Bean and Avocado
MAKES 8 SERVINGS
24 baguette slices, 1/4-inch thick
1/4 cup Garlic and Parsley Butter
1/2 cup Vidalia onion, small dice
2 plum tomatoes, small dice
3/4 cup cooked or canned black beans, drained and rinsed
1/1/2 tablespoons cilantro, chopped
1 teaspoon white wine vinegar
1 teaspoon salt, or to taste
Back
2/5

❺ Touch **START**. The feature will automatically preheat the oven.

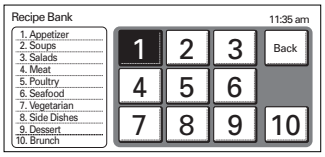


❻ Place your food in the oven and press **START**. The oven will countdown the cook time and shut off the oven automatically.

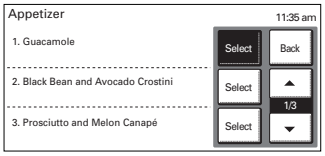
To set the Recipe Bank feature only (example Guacamole):



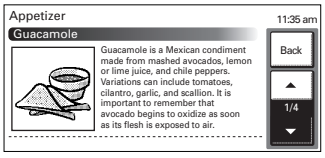
❶ Touch **Recipe Bank**.



❷ Touch **1** Appetizer.



❸ Touch **Select** next to 1 Guacamole.


Appetizer
11:35 am
Guacamole
Guacamole is a Mexican condiment made from mashed avocados, lemon or lime juice, and chile peppers. Variations can include tomatoes, cilantro, garlic, and scallion. It is important to remember that avocado begins to oxidize as soon as its flesh is exposed to air.
Back
1/4

❹ Touch the **UP** or **Down arrows** to scroll through the recipe.

IMPORTANT NOTE:
The heating elements or a fan turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Recipe Bank at any time.

You can also change the cook time to your own cook time by touching **Options.**

NOTE:
After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

PROOF

The proof feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.
The proof feature automatically provides the optimum temperature for the proof process, and therefore does not have a temperature adjustment. Touch **START** without touching the numeric keys if you don't want to set a specific proofing time.

How to Set the Oven For Proofing (example for 1 hour):

❶ Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.

❷ Touch **Proof/Warm.**

❸ Touch **Proof.**

❹ Touch **1, 0,** and **0.**

❺ Touch **START.**

IMPORTANT NOTE:
The heating elements and a fan turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily. Proofing status can be checked with the door closed using the oven light. Check bread products often to avoid over-proofing.

Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures.

Proofing will not operate when the oven is above 125˚F. **Oven is Hot** will show in the display.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Proof at any time.

WARM

The Warm feature will maintain an oven temperature less than 200˚F. This feature is not designed to reheat cold foods. This feature will keep cooked foods warm for serving up to 3 hours. After 3 hours, the Warm feature will shut the oven off automatically. This feature may be used without any other cooking operations.

The Warm feature can be programmed with the TIMED BAKE OR DELAYED TIMED BAKE when you want the Warm feature to turn ON automatically after cooking has finished. Refer to the USING COOK & WARM feature section on page 28.

The Warm feature has three temperature levels:
High = 200˚F , Med = 170˚F , Low = 140˚F

To set the Warm feature

❶ Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.

NOTE:
After any cooking cycle has been completed cooling fans will operate to protect the control panel. This is normal.

❷ Touch **Proof/Warm.**

❸ Touch **Warm**.

❹ Touch **High** or **Med** or **Low**.

❺ Touch **START**.

IMPORTANT NOTE:
The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

Do not use plastic containers, lids, or plastic wrap. Cover them with an oven-safe lids or aluminum foil.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Warm at any time.

HEALTHIER ROAST

This Healthier Roast feature is designed to give cooking results of low fat, low calorie for roasting meats and poultry. Healthier Roasting can reduce the fat up to 20% compared to regular roasting. Fat reduction rate may vary according to the kinds or cuts of meat. This test results based on roast beef by a certified organization.
Preheating is not necessary for meats and poultry. Heating system of the healthier roast feature makes the food from all sides, sealing in juices and flavors. Foods are crispy brown on the outside while staying moist on the inside. Extra cooking time may be needed for this feature.
This feature is only available for the upper oven.

The meat probe should be used in this feature. (Refer to the HEALTHIER ROASTING CHART)

NOTE: This icon will appear in the display when the oven probe is plugged into the socket.

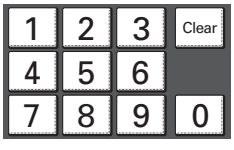
To set the Healthier Roast feature (example for Beef with probe temperature 140˚F):

❶ Before using this feature, insert the meat probe into the meats or poultry.

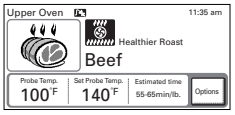
❷ Touch **UPPER OVEN**.

❸ Touch **Healthier Roast.**

❹ Touch **Beef.**



❺ Touch **1, 4,** and **0** to set the desired probe temperature or touch **Clear** to reset the temperature.



❻ Touch **START** to run this feature. The display will show the current probe temperature and the set probe temperature.

❼ A melody will sound and the display will show **Cycle completed** and the time of day when the probe temperature reaches the set probe temperature. The oven will shut off automatically. The control will continue to sound the cook end alarm melody every minute until **UPPER CLEAR/OFF** is touched.

IMPORTANT NOTE:

The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

When preparing meats for roasting, use the broiler pan and grid. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters.

Touch **UPPER CLEAR/OFF** to cancel Healthier Roast at any time.

HEALTHIER ROASTING CHART

Menu	Meat Probe Temp.	
	Temp. range	Default Temp.
1. Beef	140~170˚F (60~77˚C)	160˚F (71˚C)
2. Pork	160~190˚F (71~88˚C)	170˚F (77˚C)
3. Lamb	140~170˚F (60~77˚C)	160˚F (71˚C)
4. Chicken	165~180˚F (74~82˚C)	180˚F (82˚C)
5. Turkey	165~180˚F (74~82˚C)	175˚F (79˚C)

MY MENU

My Menu feature is used to record and recall your favorite recipe settings. This feature may store and recall up to 10 different settings. The My Menu setting may be used with Timed Bake feature. This feature will not work with any other function including Delay Timed Cook feature.

To set the My Menu feature (example recording for Crisp Conv. at 350˚F for 30 minutes):

❶ Touch **My Menu.**

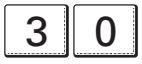
❷ Touch **Create.**

❸ Touch **Crisp Conv.**

❹ Touch **3, 5,** and **0**.

❺ Touch **Options**.

❻ Touch **Cook Time.**



❼ Touch **3, 0**.

❽ Touch **Options**.

❾ Touch **OK**.

❿ Touch the corresponding pads with the letters you wish to choose. Example for C press the "abc" pad 3 times.

⓫ Touch **OK**.

NOTE:
Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** or **Main Menu** to go back to the main menu at any time.
It should not be used during broiling, self cleaning, warming, proofing or recipe bank feature.

To set the My Menu feature during setting:

❶ Touch **Bake.**

❷ Touch **Options.**

❸ Touch **Add to my menu**.

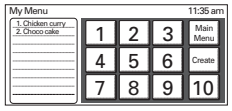
❹ Touch the corresponding pads with the letters you wish to choose. Example for C press the "abc" pad 3 times.

❺ Touch **OK**.

NOTE:
Touch **Main Menu** key to go back to the main menu at any time.

To start the My Menu feature recorded:

❶ Touch **My Menu.**

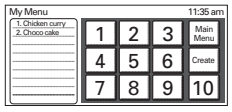


❷ Touch **the number** you want to recall.

❸ Touch **START**.

To delete the menu from the My Menu feature:

❶ Touch **My Menu.**



❷ Touch **the number** you want to delete from the My Menu list.

❸ Touch **Delete** to confirm.

NOTE:
Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** or Main Menu to go back to the main menu at any time.

COOK & WARM

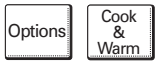
The Cook & Warm feature can only be used with Timed Cook or Delayed Timed Cook feature. This feature is not designed to reheat cold foods. This feature will maintain an oven temperature of 170˚F. This feature will keep cooked foods warm for serving up to 3 hours. After 3 hours. the Cook & Warm feature will shut the oven off automatically.

To use the Cook & Warm feature:

1. Follow the Timed Bake steps. See page 16.

2. The **Cook & Warm** key will be selectable in the display when the cook has been set. Touch **Cook & Warm** key. The display will show the Cook & Warm icon (Cook & Warm).

3. Touch **START** to hold foods warm after the cooking is finished.



4. To turn Cook & Warm OFF, touch **Options** then touch **Cook & Warm.**

IMPORTANT NOTE:
The heating elements turn off immediately when the door is opened. They will turn on again in approximately 5 seconds after the door is closed. If you leave the oven door open for more than 30 minutes, all settings are canceled.

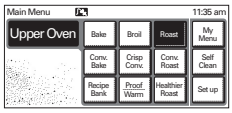
Do not use plastic containers, lids, or plastic wrap. Cover them with an oven-safe lids or aluminum foil.

MEAT PROBE

The meat probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles. It should not be used during broiling, self cleaning, warming, proofing or recipe bank feature. Always unplug and remove the meat probe from the oven when removing food. Before using, insert the probe into the center of the thickest part of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. Place food in the oven and connect the meat probe to the jack. Keep the probe as far away from heat source as possible. Close the oven door. The meat probe icon ( ) will flash and a warning beep will sound until the probe is removed if the oven starts cooking without setting the probe temperature.

To use the Meat Probe feature (example for Roast 375˚F with probe temp. 160˚F)

1. Touch **UPPER OVEN** to use the upper oven. Lower oven is not available with this feature.



2. Touch **Roast.**

3. Touch **3, 7,** and **5.**

4. Touch **Options.**

5. Touch **Probe Temp.**

6. Touch **1, 6,** and **0**.

7. Touch **START.**

The default probe temperature is 150˚F (66˚C), but can be changed to any temperature between 80˚F (27˚C) and 210˚F (99˚C). The display will show the changing probe temperature. When the set probe temperature is reached, the oven will shut off automatically and **Cycle completed** will appear on the display.

NOTE:
Calculating a total cooking time by weight is no longer necessary using this feature. Following chart is recommended for setting the probe temperature.

⚠ WARNING

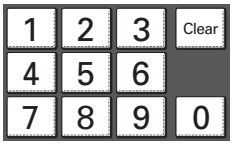
- **Always use an oven mitt to remove temperature probe. Do NOT touch broil element.**
  - Failure to do so can result in severe personal injury.

MEAT PROBE (cont.)

To change the Meat Probe temperature during cooking:

❶ Touch **Options**.

❷ Touch **Probe Temp.**



❸ Set the probe temperature

❹ Touch **START.**

IMPORTANT NOTE:
Touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel Meat Probe at any time. To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.

RECOMMENDATION CHART FOR PROBE TEMPERATURE

Doneness	Probe Temp.
Beef, Lamb and Veal	
Rare	140˚F (60˚C)
Medium Rare	145˚F (63˚C)
Medium	160˚F (71˚C)
Well Done	170˚F (77˚C)
Pork	
Well Done	170˚F (77˚C)
Poultry	
Breast, Well Done	170˚F (77˚C)
Thigh, Well Done	180˚F (82˚C)
Stuffing, Well Done	165˚F (74˚C)

CONTROL LOCK FEATURE

The START key controls the Control Lock feature. The Control Lock feature automatically locks most oven controls from being turned ON. It does not disable the timer and the interior oven light. The Control Lock feature will cancel the cooking mode and will lock the oven controls at any time when you activate this feature.

To activate the Control Lock feature:

❶ Touch and hold **START** for 4 seconds.

❷ Lock melody will sound and the lock icon (🔒) will appear in the display.

To Deactivate the Control Lock feature:

❶ Touch and hold **START** for 4 seconds.

❷ Unlock melody will sound and the lock icon (🔒) will clear in the display.

❸ The oven is again fully operational.

TO TURN ON/OFF THE OVEN LIGHT

The oven lights automatically turn on when the door is opened. The oven lights may also be manually turned ON or OFF by touching the UPPER LIGHT or LOWER LIGHT key. Three halogen lamps will light the oven from 3 directions.

IMPORTANT NOTE:
If the oven light is ON by touching the oven light key, the light is ON even if the door is closed. The oven light key can be operated while the door is opened.

The oven lights cannot be turned on if the self-clean feature is active and oven temperature is more than 500˚F while the door is unlocking after the self-clean.

SELF-CLEAN

The self-clean cycle uses above normal cooking temperatures to clean the oven's interior automatically.

It is normal for smoking to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

Self Clean can only be run in one oven at a time. While Self clean is running the other oven can not be used for any function.

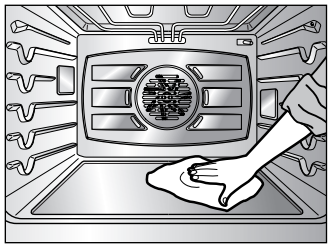
⚠ CAUTION

- **DO NOT leave small children unattended near the appliance.**
  - During the self-cleaning cycle, the outside of the oven can become very hot to touch.
- **Move Birds to another well-ventilated room.**
  - The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven.
- **DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the oven with aluminum foil or any other material.**
  - Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven.)
- **DO NOT force the door open.**
  - This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be VERY HOT.
- **DO NOT block the oven vent(s) during the self-cleaning cycle.**
  - This can damage the electric parts of the oven. Air must be able to move freely.

Before a self-clean Cycle

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

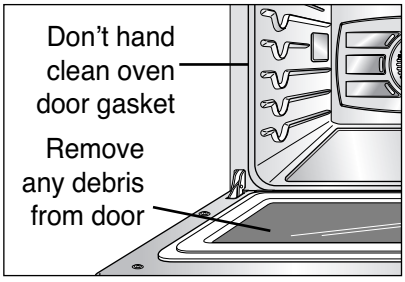
Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware, and aluminum foil or any other material from the oven.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

NOTE:

Remove all racks including the telescoping rack before you begin a self clean cycle.

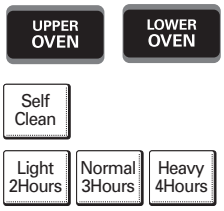


- The silver-colored oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster, and become hard to slide It is recommended to remove all racks before starting the self clean cycle.
- Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers such as Soft Scrub; Rinse well with clean water and dry.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- Do not leave baking/ pizza stone in the oven during the self-clean cycle.

SELF-CLEAN (cont.)

This SELF-CLEAN key is used to start a self-clean cycle. When used with Start Time key, a delayed self-clean cycle may also be programmed. The self-clean function has cycle times of 2 (Light), 3 (Normal) or 4 (Heavy) hours.

To start an immediate self-clean cycle and shut off automatically



1. Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.
2. Touch **Self Clean.**
3. Touch **Light** for light soil or **Normal** for average soil or **Heavy** for heavy soil. A **Normal (3 hours)** self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A Heavy (4 hours) self-clean time is recommended for heavily soiled ovens.

4. Touch **START.**
   The door lock icon ( ) will flash. The oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.

During the self-clean cycle

- You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.
- As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.
- Do not force the oven door open when LOCK is displayed. The oven door will remained locked until the oven temperature has cooled. Forcing the door open will damage the door.

To set a delay start time of 12:00 am

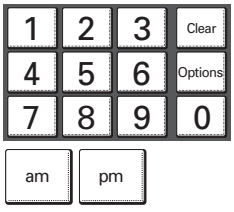
1. Be sure the clock is set with the correct time of day, the oven is empty and the oven door is closed.

2. Touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN**.

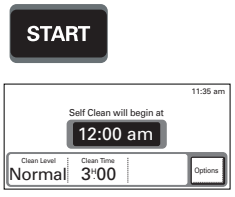
3. Touch **Self Clean.**

4. Touch **Light** for light soil or **Normal** for average soil or **Heavy** for heavy soil.

5. Touch **Start Time.**



6. Touch the numeric keys in the display (Touch **1, 2,** and **0, 0**) and then touch **Options** for selecting **am** or **pm**. The oven door will lock and the display will show the start time.If the oven clock is set to 24 hours display, **Options** will not be able to function for selecting **am** or **pm.**



7. Touch **START.** The self-cleaning cycle will turn on automatically at the set time.

IMPORTANT NOTE:

Only one oven can self-clean at a time. If one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set or turned on.

If it becomes necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire in the oven, touch **UPPER CLEAR/OFF** or **LOWER CLEAR/OFF** to cancel self-clean at any time. The door lock will automatically release allowing you to open the oven door after the oven has cooled down.

SELF-CLEAN (cont.)

To change the setting during the operation of this self-clean feature:

❶ Touch **Options**.

❷ Touch **Light** for light soil or **Normal** for average soil or **Heavy** for heavy soil.

❸ Touch **START** to confirm the change.

NOTE:

When using the self-clean feature:

- A self-clean cycle cannot be started if Control Lock feature is active.
- Once the SELF CLEAN is set, the oven door will lock automatically. You will not be able to open the oven door until the oven is cooled. The lock will release automatically.
- Once the door has been locked the DOOR LOCKED indicator light will stop flashing and remain on. Allow about 15 seconds for the oven door lock to engage.
- The oven can be set the cycle time and start time again with touching the **Options** key during the self-clean feature is operating if it is necessary.

When the self-clean cycle is done

- It will not be possible to open the oven door until oven temperature has cooled.

After the self-clean cycle

- You may notice some white ash in the oven. Wipe it off with a damp cloth after the oven cools. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle. If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them glide easier.
- Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

CARE & CLEANING

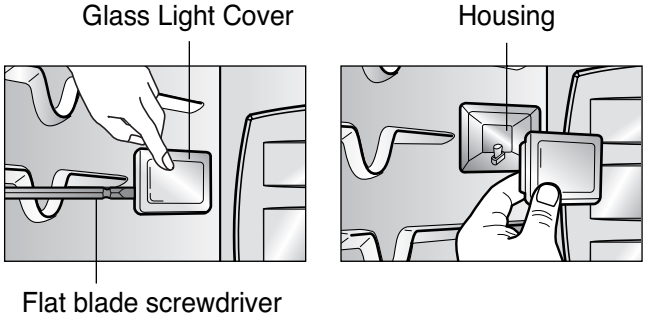
Changing the Oven Light

The oven light is a standard 10-watt halogen bulb for ovens.

To replace lamps located on the side wall:

• Make sure oven and bulb are cool.

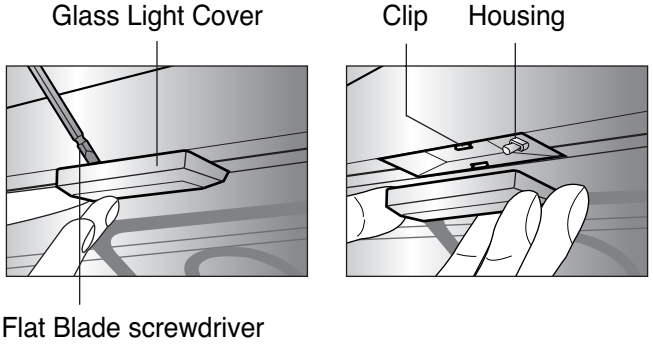
1. Unplug oven or disconnect power.
2. Remove oven racks.
3. Slide a flat blade screwdriver between the housing and the glass light cover.
4. Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
5. Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover.
6. Remove bulb from socket.
7. Replace bulb, replace light cover by snapping back into place.
8. Plug in oven or reconnect power.



To replace a lamp located on the top wall:

• Make sure oven and bulb are cool.

1. Unplug oven or disconnect power.
2. Remove oven racks.
3. Slide a flat blade screwdriver between the housing and the glass light cover.
4. Support the glass light cover with two fingers to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
5. Gently twist the screwdriver blade to loosen the glass light cover.
6. Remove bulb from socket.
7. Replace bulb, replace light cover by snapping back into place and push the clip to hold the glass light cover tightly.
8. Plug in oven or reconnect power.



⚠ WARNING

- **Before replacing your oven light bulb, DISCONNECT the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.**
  - Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.
- **Make sure oven and bulb are cool.**

Painted Parts and Trim

For general cleaning, use a cloth with hot and soapy water. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. DO NOT use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch the parts and trim.

Stainless Steel Surfaces

Do not use a steel-wool pad, it will scratch the surface.

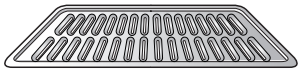
1. Place a small amount of Stainless Steel Appliance Cleaner or polish on a damp cloth or damp paper towel.
2. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
3. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
4. Repeat as necessary.

NOTE: If a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner has been used before to clean the appliance, wash the surface with a mild soap and water prior to using the Stainless Steel Appliance Cleaner or polish.

CARE & CLEANING (cont.)

Broiler Pan and Grid

Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning mode.



Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the oven.

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.

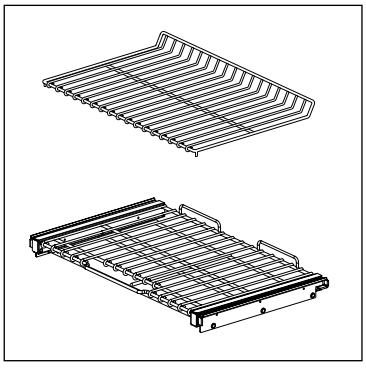
Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with cleaner while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.

Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.

Oven Racks



Remove the oven racks before operating the self-clean cycle. Leaving the racks in place could cause discoloration. If food is spilled in the tracks, it could cause the racks to become stuck. If left, clean by using a mild,abrasive cleaner. Rinse with clean water and dry. If the racks are cleaned in the self-clean cycle, their color will turn slightly blue and finish will be dull. After the self-clean cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of oil. This will make the racks glide easier into the rack tracks.

Oven Cavity

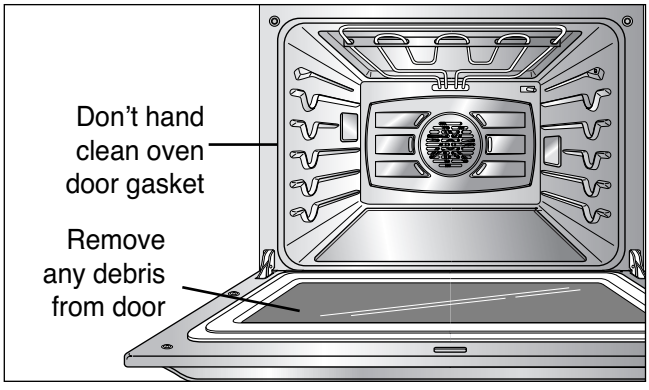
DO NOT use oven cleaners.
NEVER wipe a warm or hot porcelain surface with a damp sponge; it may cause chipping or crazing (tiny hairlike cracks.) Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperature, foods react with porcelain and a permanent dull spot can result. When cleaning a spot, use only non-abrasive cleaners or scrubbers.

Oven Door

Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** DO NOT use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.

⚠ CAUTION

- **DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface.**
  - It may result in shattering of the glass.



REMOVING & REPLACING THE LIFT-OFF OVEN DOOR

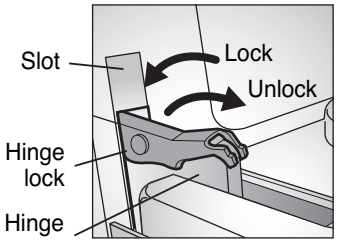
⚠ CAUTION

- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **DO NOT lift the door by the handle.**
  - The door is very heavy.

To remove the door:

Step. 1

Open the door fully.



<Hinge lock open>

Step. 2

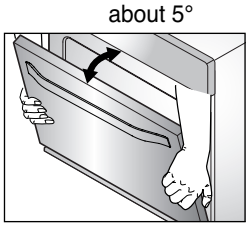
Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.

Step. 3

Firmly grasp both sides of the door at the top.

Step. 4

Close door to the door removal position, which is approximately 5 degrees.



Step. 5

Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

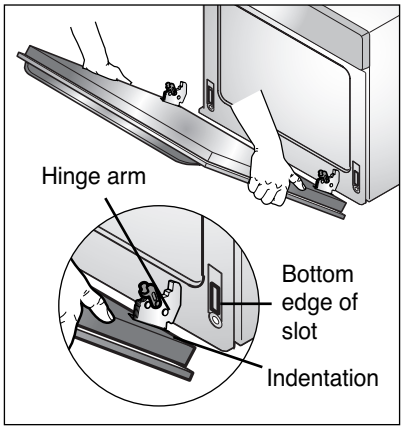
To replace the door:

Step. 1

Firmly grasp both sides of the door at the top.

Step. 2

With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.

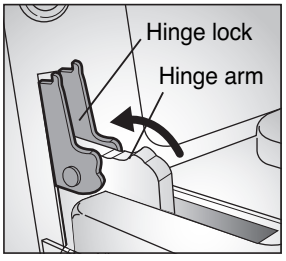


Step. 3

Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.

Step. 4

Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



<Hinge locked>

Step. 5

Close the oven door.

DOOR CARE INSTRUCTIONS

• Most oven doors contain glass that can break.

Read the following recommendations:

1. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
2. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
3. Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

<table>
<tr><th>Problem</th><th>Possible Causes / Solutions</th></tr>
<tr><td>Oven control beeps and displays any F code error.</td><td>• Electronic control has detected a fault condition. Press UPPER CLEAR/OFF or LOWER CLEAR/OFF to clear the display and stop beeping. Reprogram oven. If fault reoccurs, record fault number. Press UPPER CLEAR/OFF or LOWER CLEAR/OFF and contact a qualified service technician.
<table>
<tr><th>Code</th><th>Rack Position</th></tr>
<tr><td>F-1</td><td>Opened upper oven sensor</td></tr>
<tr><td>F-2</td><td>Shorted upper oven sensor</td></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Touch sensor key error</td></tr>
<tr><td>F-4</td><td>Opened lower oven sensor</td></tr>
<tr><td>F-5</td><td>Shorted lower oven sensor</td></tr>
<tr><td>F-6</td><td>Upper oven is too hot</td></tr>
<tr><td>F-8</td><td>Shorted meat probe</td></tr>
<tr><td>F-9</td><td>Upper oven is not heating</td></tr>
<tr><td>F-10</td><td>Door lock fail in upper oven</td></tr>
<tr><td>F-11</td><td>Communication error</td></tr>
<tr><td>F-12</td><td>EEPROM error</td></tr>
<tr><td>F-16</td><td>Lower oven is too hot</td></tr>
<tr><td>F-19</td><td>Lower oven is not heating</td></tr>
<tr><td>F-20</td><td>Door lock fail in lower oven</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Oven will not work</td><td>• Plug on oven is not completely inserted in the electrical outlet.
- Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.
- Replace the fuse or reset the circuit breaker.
• Oven controls improperly set.
- See the Using the oven section.
• Oven too hot.
- Allow the oven to cool to below locking temperature.</td></tr>
<tr><td>Appliance does not operate.</td><td>• Make sure cord is plugged correctly into outlet. Check circuit breakers.
• Service wiring is not complete. Contact your appliance Servicer for assistance.
• Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</td></tr>
<tr><td>Oven light does not work.</td><td>• Replace or tighten bulb. See Changing Oven Light section in this Owner’s manual.</td></tr>
<tr><td>Oven smokes excessively during broiling.</td><td>• Control not set properly. Follow instructions under Setting Oven Controls.
• Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element for searing.
• Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean.
• Insert on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.
• Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.</td></tr>
</table>

BEFORE CALLING FOR SERVICE (cont.)

Problem	Possible Causes / Solutions
Food does not bake or roast properly	• Oven controls improperly set. - See the using the oven section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. - See the using the oven section. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. - See the using the oven section. • Oven sensor needs to be adjusted. - See the adjusting your oven temperature in option section.
Food does not broil properly	• Oven controls improperly set. - Make sure you press the **BROIL** pad. • Improper rack position being used. - See the **Broiling Guide**, page 19. • Cookware not suited for broiling. - Use the broiling pan and grid that came with your oven. • Aluminum foil used on the the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. - See the using the oven section. • In some areas the power (voltage) may be low. - Preheat the broil element for 10 minutes. - See the **Broiling Guide**, page 19.
Oven temperature too hot or too cold	• Oven Sensor needs to be adjusted. - See the adjusting your oven Temperature in option section.
Oven will not self-clean	• The oven temperature is too high to set a self-clean operation. - Allow the oven to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. - See the using the self-cleaning oven section. • A self-clean cycle cannot be started if oven door is opened.
Crackling or popping sound	• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions. - This is normal.
Excessive smoking during a self clean cycle	• Excessive soil. - Press the CLEAR/OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-clean mode is cancelled. Wipe up the excess soil and reset the clean.
Oven door do not open after a self clean cycle	• Oven is too hot. - Allow the oven to cool below locking temperature.

BEFORE CALLING FOR SERVICE (cont.)

Problem	Possible Causes / Solutions
Oven not clean after a self clean cycle	• Oven controls not properly set. - See the self-clean section, page 30~32. • Oven was heavily soiled. - Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
DOOR LOCKED icon are on when you want to cook	• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. - Press the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool.
Burning or oily odor emitting from the vent	• This is normal in a new oven and will disappear in time. - To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the self-clean section, page 30~32.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	• The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently. - This is normal.
Warm air venting into kitchen after oven has been turned off.	• Warm air exhaust is needed to maintain and cool down oven temperatures. It turns off automatically when the heat cools to a safe temperature. - This is normal.

LG ELECTRIC OVEN LIMITED WARRANTY – USA

LG Electronics Inc. will repair or replace your product, at LG's option, if it proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period set forth below, effective from the date of original consumer purchase of the product. This limited warranty is good only to the original purchaser of the product and effective only when used in U.S.A.

WARRANTY PERIOD:	HOW SERVICE IS HANDLED:
Two years From the date of the original purchase	**Any part** of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **full two-years warranty,** LG will also provide, **free of charge,** all labour and in-home service to replace the defective part.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. LG WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR INCIDENTAL DAMAGES OF ANY KIND, INCLUDING LOST REVENUES OR PROFITS, IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS OR THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by LG Corporation.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labour costs for units operated outside the united states.
7. Any labour costs during the limited warranty period.

This warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the USA. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from states to states. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION:

To Prove Warranty Coverage	**Retain your Sales Receipt to prove date of purchase.** A copy of your Sales Receipt must be submitted at the time warranty service is provided.
To Obtain Nearest Authorized Service Center or Sales Dealer, or to Obtain Product, Customer, or Service Assistance	**Call 1-800-243-0000** (Phone answered 24 hours - 365 days a year) and choose the appropriate prompt from the menu; or visit our website at: **http://us.lgservice.com.**

MEMO

LG
Life's Good

ESPAÑOL

MANUAL DEL PROPIETARIO

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN EMPOTRADO

Lea esta guía con detenimiento antes de utilizar el aparato y manténgala a mano para referencia en todo momento.

LSWD305ST

P/No.: MFL51224506

www.lg.com

INTRODUCCIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Precauciones de seguridad 3-4
Seguridad eléctrica 4
Seguridad durante el uso 5
Seguridad para niños 5
Seguridad durante la limpieza.....6
Acto de reforzamiento de la ingesta segura de agua libre de toxicos 6

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas y características 7
Características del panel de control.....8

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Configuración inicial.....9
Configuraciones de tiempo y de temperatura 9
Selección de idioma.....10
Unidad de temperatura 10
Brillo de la pantalla.....10
Volumen de sonido 11
Auto conversión de convección 11
Ajuste de temperatura.....12
Tipo de hora.....12
Reconfiguración 12
Temporizador encendido/apagado 13
Bandeja plegable 14
Hornear 15
Horneado de pasteles de capas 15
Horneado con temporizador.....16
Horneado con temporizador con retraso.....17
Asar.....18
Guía de asado recomendado 18-19
Rostizar.....20
Horneado por convección 21
Convección crujiente.....22
Rostizado por convección.....23
Banco de recetas 24
leudar 25
Calentar.....25
Asar Saludablemente.....26
Mi menú 27
Cocinar y calentar 28
Sonda para carne 28-29
Característica de bloqueo de control 29
Para encender/apagar la luz del horno.....29
Auto-limpieza 30-32

MANTENIMIENTO

Cuidados y limpieza.....33-34
Cómo quitar y reemplazar la puerta del horno desmontable 35
Instrucciones de cuidado de la puerta 35

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar al servicio técnico.....36-38

GARANTÍA

Garantía para clientes de los EE.UU 39

¡GRACIAS!

Felicitaciones por su compra y bienvenido a la familia de LG.

Su nuevo horno empotrado LG combina características de cocción de precisión con una operación simple y un diseño de estilo.

Siguiendo las instrucciones de operación y cuidado de este manual, su horno le brindará muchos años de servicio confiable.

Información sobre registro de producto

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Usted puede descargar el manual de usuario en http://www.lg.com.

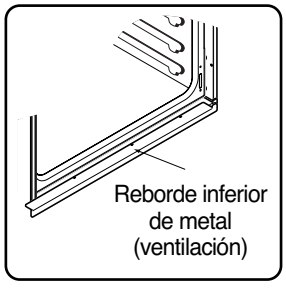
Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo lo alerta sobre peligros potenciales que pueden matarlo a lastimarlo a usted o a otros. Todos los mensajes de seguridad se encontrarán después de los símbolos de alerta de seguridad y de las palabras ADVERTENCIA O PRECAUCIÓN. Estas palabras significan:

⚠ ADVERTENCIA Este símbolo lo alerta sobre riesgos o prácticas poco seguras que podrían provocar heridas corporales graves o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN Este símbolo lo alerta sobre riesgos o prácticas poco seguras que podrían provocar lesiones corporales graves o daños a la propiedad.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del aparato.
- No repare o reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se lo señale específicamente en este manual.
- Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Siempre desconecte la energía al artefacto antes de efectuar servicios ya sea desenchufándolo, quitando el fusible o apagando el interruptor de circuitos.
- **NO TOQUE ELEMENTOS CALENTADORES O SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.**
  Los elementos calentadores pueden estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las superficies internas de un horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calentadores o superficies interiores del horno hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Entre esas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a dichas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- **Tenga cuidado al abrir la puerta.**
  Deje salir el aire o vapor caliente antes de quitar o colocar alimentos en el horno.
- **No caliente recipientes de comida sin abrir.**
  La presión acumulada puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.
- **Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.**
  La ventilación del horno puede calentarse durante el uso del horno. Nunca obstruya esta ventilación y nunca coloque elementos de plástico o sensibles al calor sobre o cerca de la ventilación.



NOTA:
Para una operación adecuada, debe instalarse un reborde de ventilación.

⚠ ADVERTENCIA

- **NUNCA use su electrodoméstico para calentar la habitación.**
- **NO utilice agua en incendios de grasa. Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.**
- **Sólo utilice agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que la agarradera toque los elementos de calentamiento. No use una toalla u otra tela gruesa.**
- **No almacene elementos dentro o sobre el aparato. Los materiales inflamables no deben almacenarse dentro de un horno o cerca de elementos de superficie.**
- **Utilice ropa adecuada. Nunca debe utilizar ropa suelta o que cuelgue mientras utiliza este electrodoméstico.**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

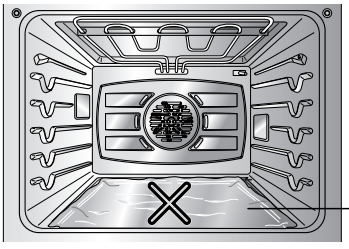
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (cont.)

- **Asegúrese de quitar todos los materiales de empaquetado del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.**
  Mantenga plásticos, ropa y papel alejados de las piezas del aparato que puedan calentarse.
- **NO fuerce la puerta del horno.**
  Esto puede dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de auto-limpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para que salga el aire o vapor caliente. El horno puede seguir MUY CALIENTE.
- **NO utilice una esponjilla de lana acero.**
  Se RAYARÁ la superficie.
- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.**
  Puede provocar la rotura del vidrio.
- **Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.**
  La puerta es muy pesada.
- **NO se pare o siente sobre la puerta del horno.**
  Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación apropiadas.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Revestimientos protectores.** No utilice papel de aluminio u otro material para revestir la parte inferior del horno. Una instalación inadecuada de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o de incendio.
- **No** permita que el papel de aluminio o la sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

⚠ ADVERTENCIA



- **NO coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno.**

- **Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.**
  No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **NO recubra las paredes, bandejas, fondo o cualquier otra pieza del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.**
  Hacerlo afectará la distribución de calor, producirá un horneado pobre y provocará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá hacia la superficie interna del horno).

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- **Bandejas del horno. Siempre coloque las bandejas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío.**
- **Siempre use agarraderas o guantes de cocina cuando quite alimentos del horno.**
  Usted puede quemarse ya que los recipientes y los platos estarán calientes.
- **Tenga cuidado al utilizar las características TIMED BAKE (horneado con temporizador) o DELAYED TIMED BAKE (horneado con temporizador con retraso). Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben primero enfriarse en el refrigerador. Aún cuando se encuentren fríos, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción.**
  Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos.
- **Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.**
- **NO eche agua o harina sobre el incendio.**
  La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.
- **NO utilice la asadera sin la rejilla. NO cubra la rejilla con papel de aluminio.**

SEGURIDAD PARA NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

- **Los niños siempre deben estar alejados del horno.**
- **Los accesorios se calientan cuando la bandeja está en uso.**

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO deje niños pequeños desatendidos cerca del aparato.**
  Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho.

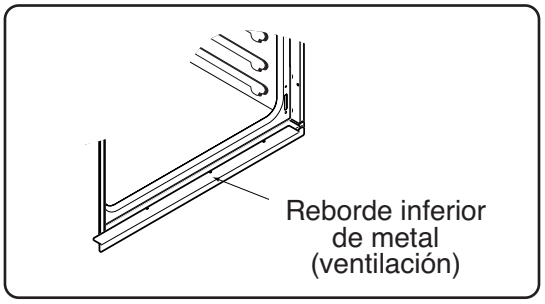
⚠ PRECAUCIÓN

- **No hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde se está utilizando el aparato. Nunca debe permitirse que los niños se sienten o se paren en cualquier parte de este electrodoméstico.**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA

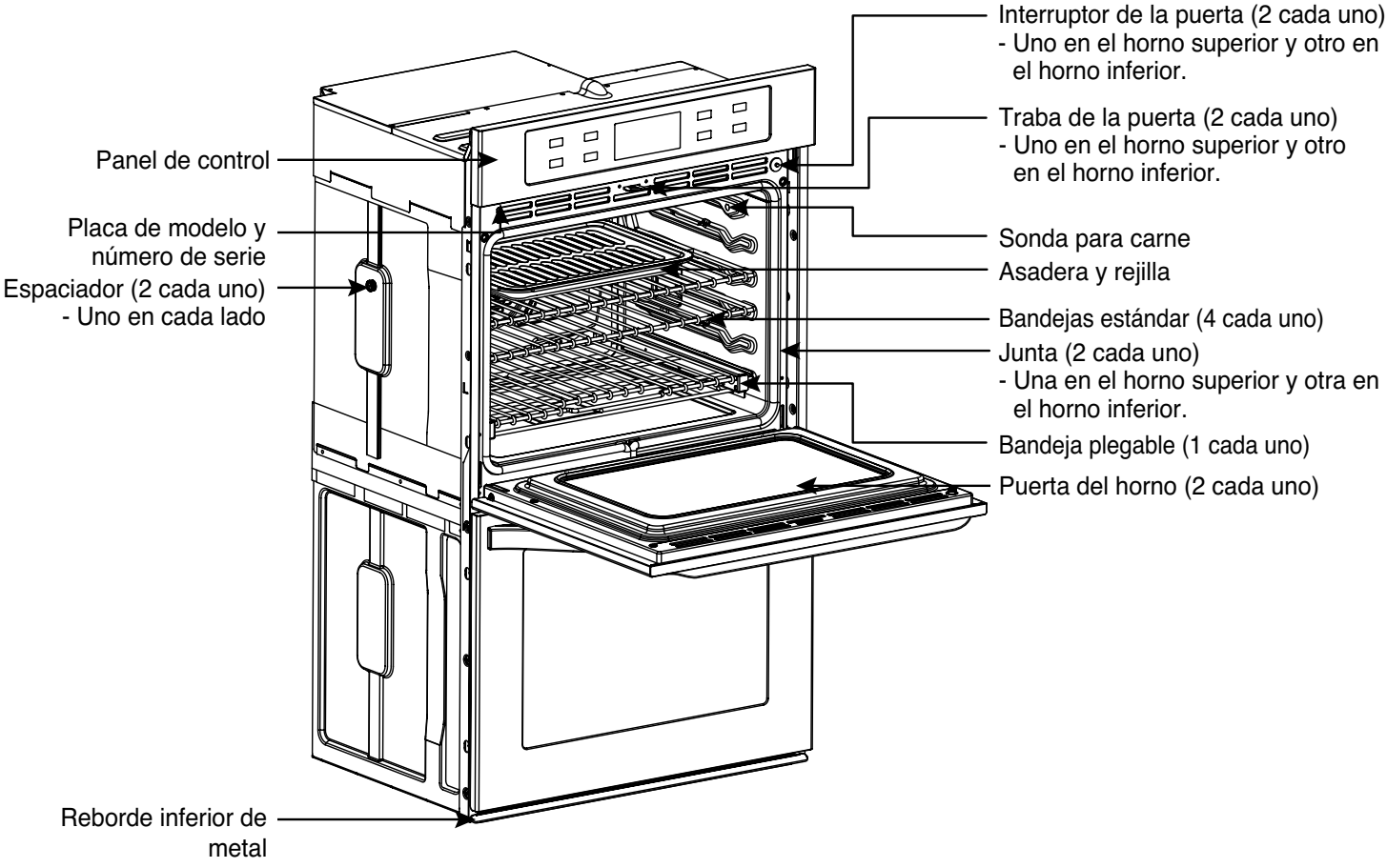
- **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o mover la junta.
- **No utilice limpiadores de horno.** No debe utilizarse ningún limpiador comercial o revestimiento protector de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna pieza del horno.
- **Antes de la auto-limpieza del horno.** Quite la asadera, todas las bandejas del horno, sonda para carne y cualquier otro utensilio del horno.
- **Nunca tenga pájaros como mascotas en la cocina.** La salud de los pájaros es extremadamente sensible al humo liberado durante el ciclo de auto-limpieza del horno. El humo puede ser dañino o fatal para los pájaros. Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.
- **Instrucción importante.** Si apareciera un código **F** de error de auto-limpieza, y sonidos de melodía de error, el horno no funciona bien en el modo de auto-limpieza. Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o interruptor y llame a un técnico calificado.
- **Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de la limpieza.**
- **NO obstruya la ventilación del horno durante el funcionamiento.**
  Esto puede dañar las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder desplazarse libremente. El reborde inferior de metal (ventilación) debe colocarse correctamente en la parte frontal inferior del horno antes de instalar la puerta del horno.

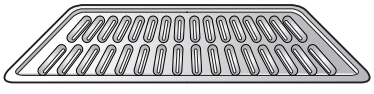


ACTO DE REFORZAMIENTO DE LA INGESTA SEGURA DE AGUA LIBRE DE TOXICOS

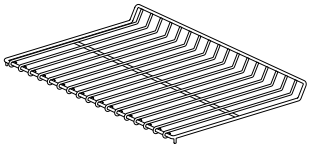
⚠ **ADVERTENCIA:** Este producto contiene quimicos conocidos por el Estado de California de causar cáncer. ***Lávese las manos después de manipular.***

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS


Interruptor de la puerta (2 cada uno)
- Uno en el horno superior y otro en el horno inferior.
Traba de la puerta (2 cada uno)
- Uno en el horno superior y otro en el horno inferior.
Panel de control
Placa de modelo y número de serie
Espaciador (2 cada uno)
- Uno en cada lado
Sonda para carne
Asadera y rejilla
Bandejas estándar (4 cada uno)
Junta (2 cada uno)
- Una en el horno superior y otra en el horno inferior.
Bandeja plegable (1 cada uno)
Puerta del horno (2 cada uno)
Reborde inferior de metal

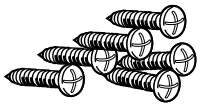


Rejilla

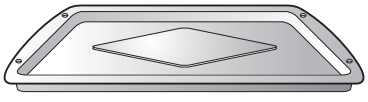


Bandejas estándar (4 cada uno)

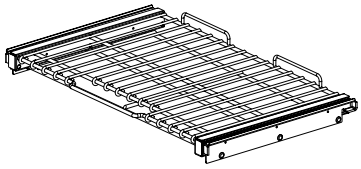
6 tornillos para el reborde inferior (3 necesarios para la instalación y 3 extra)



6 tornillos para madera para montaje (4 necesarios para la instalación y 2 extra)

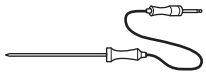


Asadera



Bandeja plegable (1 cada uno)

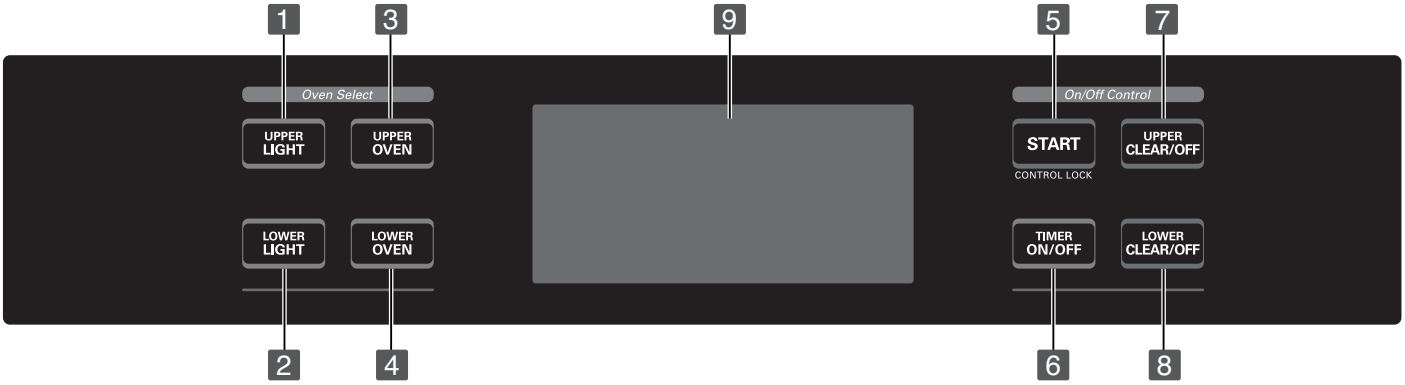
30” (76.2 cm)
Reborde inferior de metal (1 cada uno)



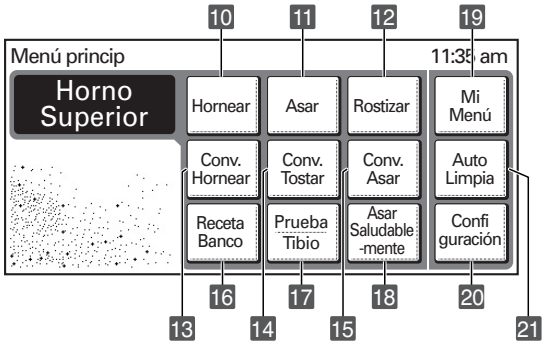
Sonda para carne

CARACTERÍSTICAS DE PANEL DE CONTROL

LEA LAS INSTRUCCIONES CON CUIDADO ANTES DE UTILIZAR EL HORNO. Para un uso satisfactorio de su horno, familiarícese con las diferentes características y funciones del horno descriptas a continuación.



1. **UPPER LIGHT (Luz superior):** Se usa para apagar o encender las luces del horno superior.
2. **LOWER LIGHT (Luz inferior):** Se usa para apagar o encender las luces del horno inferior.
3. **UPPER OVEN (Horno superior):** Se usa para activar el horno superior para la selección de menú principal.
4. **LOWER OVEN (Horno inferior):** Se usa para activar el horno inferior para la selección de menú principal.
5. **START (Iniciar):** Se usa para iniciar todas las funciones del horno. Se activa el CONTROL LOCK (bloqueo de control) sosteniendo durante 4 segundos.
6. **TIMER ON/OFF (Temporizador encendido/apagado):** Se usa para configurar o cancelar el temporizador.
7. **UPPER CLEAR OFF (Borrar/Apagado superior):** Se usa para detener la cocción o para cancelar la configuración del horno superior.
8. **LOWER CLEAR OFF (Borrar/Apagado inferior):** Se usa para detener la cocción o para cancelar la configuración del horno inferior.
9. **Pantalla táctil:** Muestra la hora, el menú principal y la temperatura del horno; si el horno se encuentra en los modos bake (hornear), broil (asar) o self-cleaning (auto limpia), y los tiempos establecidos para las operaciones de temporizador y horno automático. La pantalla pasará al modo “suspensión" si no se registra actividad. Toque la pantalla una vez para activarla y otra vez para efectuar su selección.



10. **Bake (Hornear):** Se usa para seleccionar el modo de horneado normal.
11. **Broil (Asar):** Se usa para ingresar el modo variable de asado.
12. **Roast (Rostizar):** Se usa para seleccionar el modo de rostizado normal.
13. **Conv. Bake (Conv. hornear):** Se usa para seleccionar el modo de horneado por convección.
14. **Crisp Conv. (Conv. tostar):** Se usa para seleccionar el modo de convección crujiente.
15. **Conv. Roast (Conv. asar):** Se usa para seleccionar el modo de rostizado por convección.
16. **Recipe Bank (Receta banco):** Se usa para consultar la categoría de recetas de comida gourmet.
17. **Proof/Warm (Prueba/Tibio):** Se usa para leudar pan / Se usa para mantener alimentos calientes.
18. **Healthier Roast (Asar saludablemente):** Se usa para seleccionar el modo de rostizado más saludable.
19. **My Menu (Mi menú):** Se usa para guardar o consultar el modo de cocción de los 10 favoritos.
20. **Set up (Configuración):** Se usa para cambiar las configuraciones especiales.
21. **Self Clean (Auto limpia):** Se usa para seleccionar el ciclo de auto-limpieza.

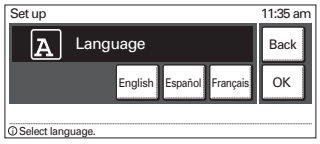
NOTA:

- Presione la tecla CLEAR/OFF (borrar/apagado). Deje que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a encenderlo.
- **Si se repite el código de error de función, desconecte la energía hacia el horno y llame al servicio de reparación.**
- Si su horno fue configurado para una operación de horno temporizada y ocurre un corte de energía eléctrica, el reloj y todas las funciones programadas deberán reconfigurarse.
- La hora destellará y PF aparecerá en la pantalla cuando haya ocurrido un corte de energía.

CONFIGURACIÓN INICIAL

Cuando el horno se enciende (ON) por primera vez, debe programarse con el idioma y la hora correspondientes.

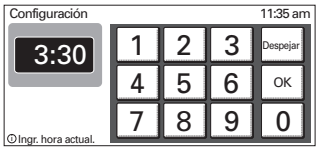
Para configurar el idioma (ejemplo de pantalla en Español)



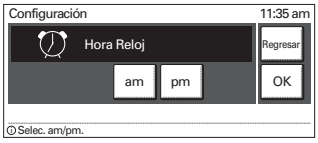
❶ Presione **Español**. Luego **OK.**

Para configurar el reloj (ejemplo de 3:30 pm):

❶ Presione **12horas** para utilizar el reloj de 12 horas. Luego presione **OK.**



❷ Presione **3 3 0** para configurar la hora en 3:30. Luego presione **OK.**



❸ Presione **pm.** Luego presione **OK.**

NOTA: Cuando se interrumpe el suministro de energía al horno, aparecerá en la pantalla la hora en que ocurrió el corte de energía.

CONFIGURACIONES DE TIEMPO Y DE TEMPERATURA

Todas las características listadas cuentan con configuraciones de tiempo y de temperatura mínimas y máximas que pueden ingresarse en el control. Se escuchará un pitido de aceptación de ingreso cada vez que se presione una tecla de control.
Un tono de error de ingreso (3 pitidos cortos) se oirá si el ingreso de temperatura o de tiempo se encuentra por debajo de las configuraciones mínimas o máximas de la característica.

Característica	Temp. Mín. / Tiempo	Temp. Máx. / Tiempo
HORNEAR/ROSTIZAR	170˚F (80˚C)	550˚F (285˚C)
ASAR [Lleno / Centro]	BAJA (350˚F)	ALTA (550˚F)
CONV. HORNEAR CONV. ASAR CONV. TOSTAR	170˚F (80˚C)	550˚F (285˚C)
PRUEBA	100˚F	
TIBIO	BAJA (140˚F)/ 3 horas	ALTA (200˚F) / 3 horas
AUTO LIMPIA	2 horas	4 horas
SONDA	80˚F (25˚C)	210˚F (100˚C)

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN (CONFIGURACIÓN)

Las siguientes opciones pueden encontrarse presionando SET UP (configuración) en el menú principal.

SELECCIÓN DE IDIOMA (ENGLISH, ESPAÑOL O FRANÇAIS)

El idioma de la pantalla puede configurarse en inglés, francés o español.

Para configurar la selección de idioma

❶ Presione **Configuración**.

❷ Presione **1** para la selección de idioma.

❸ Presione **English** (inglés), **Español** o **Français** (francés).

❹ Presione **OK** para aceptar el cambio o **Regresar** para volver al menú **Configuración**.

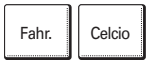
UNIDAD DE TEMPERATURA (FAHRENHEIT O CELSIUS)

El control del horno puede configurarse para mostrar las temperaturas en Fahrenheit o Celsius.

Para configurar la unidad de temperatura.

❶ Presione **Configuración**.

❷ Presione **2** para cambiar la unidad de temperatura.



❸ Presione **Fahr.** (°F) para Fahrenheit o **Celcio** (°C) para Celsius.

❹ Presione **OK** para aceptar el cambio o **Regresar** para volver al menú **Configuración**.

BRILLO DE LA PANTALLA (BRILLANTE, NORMAL U OSCURO)

El control del horno puede configurarse para cambiar el brillo de la pantalla táctil.

Para configurar el brillo de la pantalla

❶ Presione **Configuración**.

❷ Presione **3** para la selección de brillo.

❸ Presione **Brillante**, **Normal** o **Oscuro.**

❹ Presione **OK** para aceptar el cambio o **Regresar** para volver al menú **Configuración.**

VOLUMEN DE SONIDO (MUDO, NORMAL O ALTO)

La característica de volumen de sonido permite regular el volumen a un nivel más aceptable. Existen tres niveles de volumen diferentes.

Para configurar el volumen de sonido

❶ Presione **Configuración**.

❷ Presione **4** para cambiar el volumen de sonido.

❸ Presione **Mudo**, **Normal** o **Alto.**

❹ Presione **OK** para aceptar el cambio o **Regresar** para volver al menú **Configuración.**

AUTO CONVERSIÓN DE CONVECCIÓN (ACTIVAR O DESACTIVAR)

Esta característica permite activar o desactivar la opción de auto conversión.
La característica de auto conversión convertirá automáticamente la temperatura de convección. La temperatura se reducirá en 25 grados de la temperatura actual configurada.
Si esta característica se activa, la temperatura se reduce automáticamente en 25 grados. La pantalla mostrará 25 grados menos que la temperatura ingresada.
Si esta característica se desactiva, la temperatura no se reducirá automáticamente en 25 grados.

Para configurar la característica activar/desactivar

❶ Presione **Configuración**.

❷ Presione **5** para cambiar la configuración.

❸ Presione **Activar** o **Desactivar**.

❹ Presione **OK** para aceptar el cambio o **Regresar** para volver al menú **Configuración.**

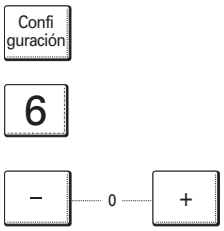
AJUSTE DE TEMPERATURA

La temperatura de la cavidad del horno puede ajustarse si es demasiado caliente o demasiado fría.
Si fuera necesario, la temperatura puede ajustarse en +/- 35 grados. La temperatura del horno superior e inferior puede ajustarse en forma independiente.

NOTA: Los ajustes de temperatura efectuados con esta característica modificarán la temperatura de Hornear, Hornear por convección, Rostizar por convección y Convección crujiente.

Para ajustar la temperatura del horno superior o inferior

❶ Presione **UPPER OVEN** (Horno superior) para cambiar la temperatura del horno superior o **LOWER OVEN** (horno inferior) para modificar la temperatura del horno inferior.



❶ Presione **Configuración**.

❸ Presione **6** para cambiar la temperatura.

❹ Para subir la temperatura, presione + hasta que la pantalla muestre el cambio deseado. Para bajar la temperatura, presione - hasta que la pantalla muestre el cambio deseado.

❺ Presione **OK** para aceptar el cambio o **Regresar** para volver al menú **Configuración.**

TIPO DE HORA (12HORAS, 24HORAS)

Esta característica permite elegir entre un reloj de 12 y 24 horas. Una vez que el reloj se ha reconfigurado para un horario de 12 o 24 horas, la hora debe volver a configurarse.

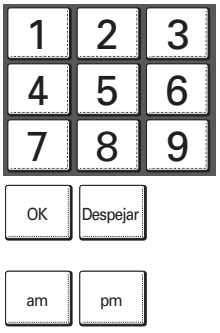
Para cambiar entre un horario de 12 o 24 horas

❶ Presione **Configuración**.

❷ Presione **7** para configurar la hora del reloj.

❸ Presione **12horas** para 12 horas o **24horas** para 24 horas.

❹ Presione **OK** para aceptar el cambio o **Regresar** para volver al menú **Configuración.**



❺ Presione las teclas numéricas para configurar la hora actual.

❻ Presione **OK** para aceptar el cambio o presione **Despejar** para reconfigurar la hora.

❼ Presione **am** para configurar la hora antes del mediodía o presione **pm** para configurar la hora después del mediodía.

NOTA: La selección de am y pm sólo puede configurarse en el reloj de 12 horas.

❽ Presione **OK** para aceptar el cambio o **Regresar** para volver al menú **Configuración.**

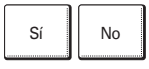
RECONFIGURACIÓN

La característica de reconfiguración permite restablecer los cambios efectuados en el menú SET UP (configuración) a las configuraciones originales de fábrica.

Para reconfigurar el control en la configuración de fábrica

❶ Presione **Configuración**.

❷ Presione **8** para reconfigurar la configuración de control.



❸ Presione **Sí** para reconfigurar el control o presione **No** para mantener la configuración actual.

❹ Presione **OK** para aceptar el cambio o **Regresar** para volver al menú **Configuración.**

TEMPORIZADOR ENCENDIDO/APAGADO

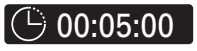
TIMER ON/OFF (temporizador encendido/apagado) funciona como un temporizador extra en la cocina que emite un pitido cuando finaliza el tiempo configurado.
No inicia o detiene la cocción. La característica **TIMER ON/OFF** (temporizador encendido/apagado) puede utilizarse durante cualquiera de las otras funciones de control del horno.

Para configurar el temporizador (ejemplo de 5 minutos):

❶ Presione **TIMER ON/OFF** (temporizador encendido/apagado).

❷ Presione la tecla numérica para configurar el tiempo deseado en la pantalla (presione **5 0 0**).

❸ Presione **OK** o **TIMER ON/OFF** (temporizador encendido/apagado) para iniciar el temporizador.
NOTA:
Se hará una cuenta regresiva con **5:00** en la pantalla.



❹ Cuando el tiempo configurado haya terminado, aparecerá en la pantalla **Timer End** (fin de temporizador). La melodía del temporizador sonará cada 15 segundos hasta que se presione **TIMER ON/OFF**.

NOTA:
1. Si presiona **TIMER ON/OFF** una vez, usted podrá configurar el tiempo en segundos.
   (Por ejemplo: Si presiona 5 y 6, significa 56 segundos)
2. Si presiona **TIMER ON/OFF** dos veces, usted podrá configurar el tiempo en minutos.
   (Por ejemplo: Si presiona 5 y 6, significa 56 minutos)

Para cancelar el temporizador antes de finalizar el tiempo configurado:

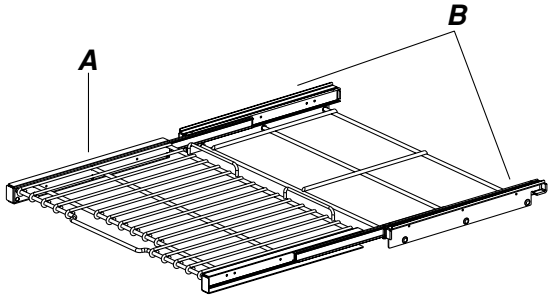
❶ Presione **TIMER ON/OFF** (temporizador encendido/apagado). La cuenta regresiva de la pantalla desaparecerá.

NOTA:
Presione **Despejar** si cometió un error y debe comenzar de nuevo.

BANDEJA PLEGABLE

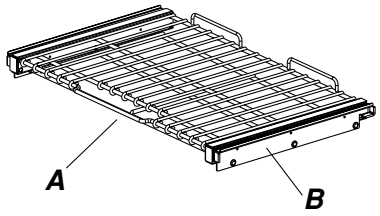
La bandeja plegable deslizable puede utilizarse en el horno SUPERIOR o INFERIOR en cualquier posición de bandeja.

Posición abierta



A. Bandeja plegable
B. Armazón

Posición cerrada y colocada



A. Bandeja plegable
B. Armazón

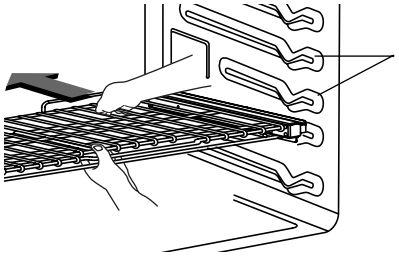
⚠ PRECAUCIÓN

- **NO recubra las bandejas con papel de aluminio.**
  - Esto generará un horneado ineficiente provocado por la interrupción de la distribución de calor.
- **Siempre coloque las bandejas del horno cuando éste se encuentre frío.**
- **No coloque papel de aluminio o cualquier otro material sobre el fondo del horno.**
- **Cuando utilice un ciclo de auto-limpieza, quite todas las bandejas incluyendo la bandeja plegable.**

Cómo instalar la bandeja plegable

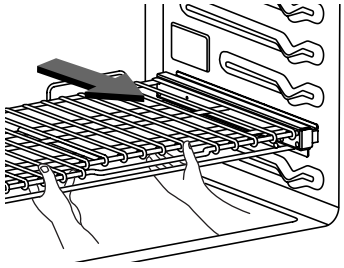
Paso. 1
Comience con la bandeja en la posición “cerrada”. Coloque una mano en el frente cerca del centro y coloque su otra mano cerca del extremo trasero derecho.

Paso. 2
Con cuidado, introduzca la bandeja entre las guías de la bandeja, hacia la parte trasera del horno hasta que la bandeja se deslice en su lugar.



Paso. 3
Una vez que la bandeja se encuentra en la parte trasera, tire toda la bandeja hacia adelante hasta que se trabe en su lugar.

NOTA: Asegúrese de que la bandeja se encuentre bien colocada y nivelada antes de usarla.



Cómo quitar la bandeja plegable

Paso. 1
Con la bandeja en la posición “cerrada”, tome el frente de la bandeja y armazón y levántelos. Lentamente empuje la bandeja hacia la pared trasera.

Paso. 2
Después de empujar la bandeja/armazón hacia la pared trasera, levante la parte trasera de la bandeja y tire la bandeja y el armazón hacia afuera entre las guías de la bandeja.

HORNEAR

El horno puede programarse para hornear a cualquier temperatura desde 170°F (77°C) hasta 550°F (288°C). La temperatura predeterminada es de 350°F (177°C).

Para configurar la temperatura de horneado a 375°F

UPPER OVEN LOWER OVEN

❶ Presione **UPPER OVEN** (horno superior) o **LOWER OVEN** (horno inferior). En la pantalla podrá verse el menú principal del horno superior o del horno inferior.

Hornear

❷ Presione **Hornear.** 350°F aparecerá en la pantalla.

3 7 5

❸ Presione **3, 7** y **5.**

START

❹ Presione **START** (iniciar). En la pantalla se verá la temperatura actual del horno comenzando a 100°F y la temperatura configurada.

NOTA:

- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona constantemente para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente después de alcanzar la temperatura predeterminada.
- Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

Para cambiar la temperatura de horneado durante la cocción (ejemplo cambia de 375°F a 425°F):

Opciones

❶ Presione **Opciones.**

Temperatura

❷ Presione **Temperatura.**

4 2 5

❸ Presione **4, 2** y **5.**

OK Despejar

❹ Presione **OK** para aceptar el cambio o presione **Despejar** para reingresar la temperatura deseada.

NOTA:

El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee pasteles, galletas, pastelitos y panes. Después de que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, la melodía de precalentamiento sonará una vez.

Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar BAKE (hornear) en cualquier momento.

HORNEADO DE PASTELES DE CAPAS

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno. Si va a hornear con más de una bandeja, colóquelas de modo que tengan un espacio alrededor de por lo menos 1" a 1 -1/2". Si va a cocinar con varias bandejas, coloque las bandejas del horno en las posiciones B y D (para 2 bandejas). Coloque los recipientes de cocción como puede verse en las Fig. 1, 2.

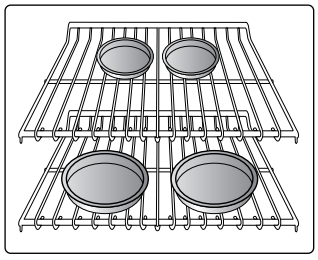


Fig. 1

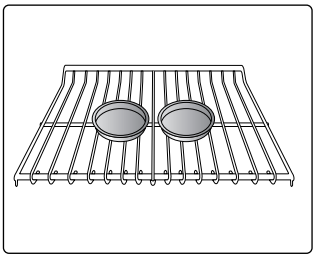
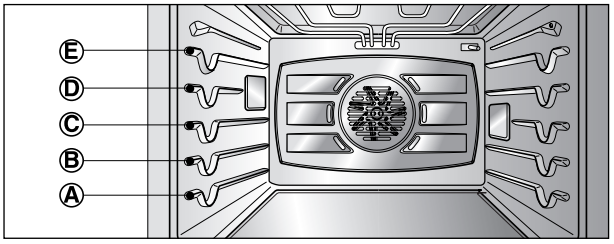


Fig. 2



- El horno tiene 5 posiciones de bandejas.

Tipo de alimento	Posición de la bandeja
Pastel “Angel food”, pasteles congelados	B
Pasteles Bundt o de libra	B
Bizcochos, muffins, brownies, galletas, magdalenas, pasteles de capas, pasteles	C
Estofados	B
Pavo, asado o jamón	A

HORNEADO CON TEMPORIZADOR

El horno se enciende inmediatamente y hornea los alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

Para que el horno comience a cocinar inmediatamente y se apague automáticamente: (ejemplo siguiente hornea a 375°F durante 30 minutos):

UPPER OVEN / LOWER OVEN

❶ Presione **UPPER OVEN** (horno superior) o **LOWER OVEN** (horno inferior). En la pantalla podrá verse el menú principal del horno superior o del horno inferior.

Hornear

❷ Presione **hornear.** 350°F aparecerá en la pantalla.

3 7 5

❸ Presione **3, 7** y **5.**

Opciones

❹ Presione **Opciones** para configurar el tiempo de cocción.

Tiempo de Cocción

❺ Presione **Tiempo de Cocción.**

3 0

❻ Presione **3** y **0.**

NOTA:
La cocción con temporizador puede configurarse desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 segundos.

START

❼ Presione **START** (iniciar). El horno se encenderá, y en la pantalla podrá verse la cuenta regresiva de cocción.
El horno seguirá cocinando durante un período de tiempo determinado y luego se apagará automáticamente.

NOTA:
- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona constantemente para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente después de alcanzar la temperatura predeterminada.
- Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

NOTA IMPORTANTE:

El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee pasteles, galletas, pastelitos y panes. Después de que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, la alarma de precalentamiento sonará una vez.

Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Timed Bake (horneado con temporizador) en cualquier momento.

Para cambiar el tiempo de cocción durante la cocción (ejemplo cambia de 30 minutos a 20 minutos):

Opciones

❶ Presione **Opciones.**

Tiempo de Cocción

❷ Presione **Tiempo de Cocción.**

2 0

❸ Presione **2** y **0.**

OK / Despejar

❹ Presione **OK** para aceptar el cambio o presione **Despejar** para reconfigurar el tiempo ingresado.

Cuando finaliza el horneado con temporizador:

❶ Podrá verse en la pantalla **"Ciclo terminado"** y luego la pantalla mostrará la hora.

UPPER CLEAR/OFF / LOWER CLEAR/OFF

❷ El control seguirá haciendo sonar la melodía de fin de cocción una vez por minuto hasta que se presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior).

HORNEADO CON TEMPORIZADOR CON RETRASO

El temporizador automático del horneado con temporizador con retraso encenderá o apagará el horno en el tiempo que se selecciona por adelantado.

Para configurar el horno para un inicio con retraso. (ejemplo de horneado a 375°F durante 30 minutos comenzando a 4:30 pm):

❶ Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.

UPPER OVEN / LOWER OVEN

❷ Presione **UPPER OVEN** (horno superior) o **LOWER OVEN** (horno inferior).

Hornear

❸ Presione **Hornear.** 350°F aparecerá en la pantalla.

3 7 5

❹ Presione **3, 7** y **5.**

Opciones

❺ Presione **Opciones** para configurar el tiempo de cocción.

Tiempo de Cocción

❻ Presione **Tiempo de Cocción.**

3 0

❼ Presione **3** y **0.**

NOTA:
El tiempo de horneado puede configurarse desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 segundos.

Opciones

❽ Presione **Opciones.**

Empezar

❾ Presione **Empezar.**

4 3 0

❿ Presione **4, 3** y **0.**

Opciones

⓫ Presione **Opciones** para seleccionar am o pm.

pm

⓬ Presione **pm.**

OK / Regresar

⓭ Presione **OK** o **Regresar** para volver al paso anterior.

START

⓮ Presione **START** (iniciar). Con el tiempo establecido, sonará la melodía de inicio.

El horno comenzará a hornear. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, la melodía de alarma de precalentamiento sonará una vez y la pantalla mostrará la información programada.

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Delayed Timed Bake (horneado con temporizador con retraso) en cualquier momento.

Cuando el horneado con temporizador finaliza:

❶ Podrá verse en la pantalla "**Ciclo terminado**" y luego la pantalla mostrará la hora.

UPPER CLEAR/OFF / LOWER CLEAR/OFF

❷ El control seguirá haciendo sonar la melodía de fin de cocción una vez por minuto hasta que se presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior).

NOTA:
- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona constantemente para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente después de alcanzar la temperatura predeterminada.
- Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

⚠ PRECAUCIÓN

- **Tenga cuidado al utilizar las características COCCIÓN CON TEMPORIZADOR o HORNEADO CON TEMPORIZADOR CON RETRASO. Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben enfriarse primero en el refrigerador. Aún cuando se encuentren fríos, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción.**
  - Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos.

ASAR

El asado utiliza un calor intenso y radiante para cocinar los alimentos. Los elementos de asado tanto internos como externos se calientan durante el asado completo. Sólo el elemento de asado interno se calienta durante el asado de centro. Los elementos se encienden y apagan a intervalos para mantener la temperatura del horno. La sonda de carne no puede utilizarse en este modo.

NOTA IMPORTANTE: Su horno está diseñado para asado con PUERTA CERRADA.

Para configurar el horno para asar.

❶ Coloque los alimentos sobre la rejilla de la asadera.

UPPER OVEN LOWER OVEN

❷ Presione **UPPER OVEN** (horno superior) o **LOWER OVEN** (horno inferior).

Asar

❸ Presione **Asar.**

Lleno Centro

❹ Presione **Lleno** o **Centro.**

Alta Mediana Baja

❺ Presione **Alta, Mediana** o **Baja.**

START

❻ Presione **START** (iniciar).

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta.

Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Broil (asar) en cualquier momento.

NOTA:
Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

GUÍA DE ASADO RECOMENDADO

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador. Se recomienda precalentar el horno durante 3 minutos antes de colocar los alimentos en el horno.

Para mejores resultados durante el asado, utilice una bandeja diseñada para asar (ver Fig. 1)

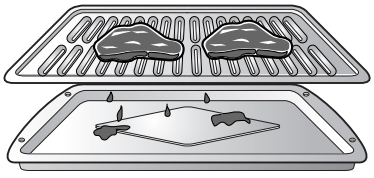
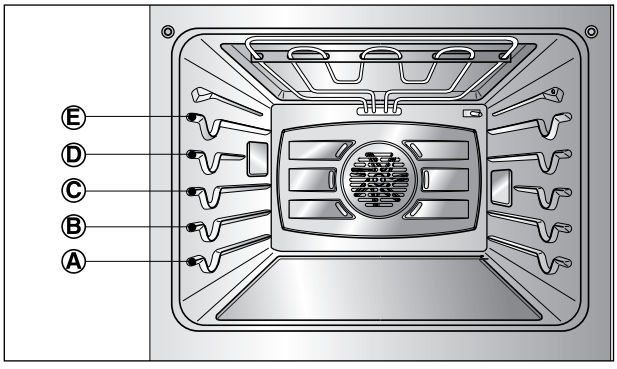


Fig.1



GUÍA DE ASADO RECOMENDADO (cont.)

Alimento	Cantidad y/o Grosor	Posición de la bandeja	Primer lado Tiempo (min.)	Segundo lado Tiempo (min.)	Comentarios
Carne picada Bien cocida	1 lb. (4 hamburguesas) Grosor de 1/2 a 3/4”	D o E	5–7	4–5	Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta 8 hamburguesas al mismo tiempo.
Filetes de carne de res Jugoso Medio Bien cocido Jugoso Medio Bien cocido	 Grosor de 1" 1 a 1-1/2 lbs. Grosor de 1-1/2” 2 a 2-1/2 lbs.	 D D D D D D	 6 7 8 10 12 14	 2–3 2–3 3–4 4–6 6–8 8–10	Los filetes de menos de 1” de grosor se cocinan antes de dorarse. Se recomienda freír en sartén. Retire la grasa.
Pollo	1 entero cortado 2 a 2-1/2 lbs., cortado a lo largo 2 pechugas	C C	20 20	6–8 6–10	Asar sobre el lado de la piel primero.
Colas de langosta	2–4 10 a 12 oz. cada una	C	12–14	No las dé vuelta.	Corte a través de la caparazón. Abra y extienda. Pinte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de asado.
Filetes de pescado	Grosor de 1/4 a 1/2”	D o E	5–6	3–4	Manipule y gire con mucho cuidado. Pinte con mantequilla y limón antes y durante la cocción si así lo desea.
Rebanadas de jamón (precocido)	Grosor de 1/2”	D	5	3–5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un jamón curado en casa de 1-1/2” de grosor.
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 (grosor de 1/2”) 2 (grosor de 1”) alrededor de 2 lb.	D o E D o E	7 9–10	6–8 7–9	Retire la grasa.
Chuletas de cordero Medio Bien cocidas Medio Bien cocidas	 2 (grosor de 1”) alrededor de 10 a 12 oz. 2 (grosor de 1- 1/2”) alrededor de 1 lb.	 D D D D	 6 8 11 13	 4–6 7–9 9 9–11	Retire la grasa.
Filetes de salmón	2 (grosor de 1”) 4 (grosor de 1”) alrededor de 1 lb.	D o E D o E	8 9	3–4 4–6	Aceite la sartén. Pinte los filetes con mantequilla derretida.

⚠ PRECAUCIÓN

- **Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.**
- **NO eche agua o harina sobre el incendio.**
  - La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO utilice la asadera sin la rejilla.**
- **NO cubra la rejilla con papel de aluminio.**

ROSTIZAR

El horno puede programarse para rostizar.
La sonda de carne puede utilizarse con esta característica.

Para configurar la característica de rostizado (ejemplo carnes que se cocinan a 375°F):

❶ Presione **UPPER OVEN** (horno superior) o **LOWER OVEN** (horno inferior).

❷ Presione **Rostizar**.

❸ Presione **3, 7** y **5.**

❹ Presione **START** (iniciar).

NOTA:
Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

Para cambiar la temperatura durante la cocción (ejemplo cambia de 375°F a 425°F):

❶ Presione **Opciones.**

❷ Presione **Temperatura.**

❸ Presione **4, 2** y **5.**

❹ Presione **OK** para aceptar el cambio o presione **Despejar** para reconfigurar la temperatura ingresada.

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Roast (rostizar) en cualquier momento.

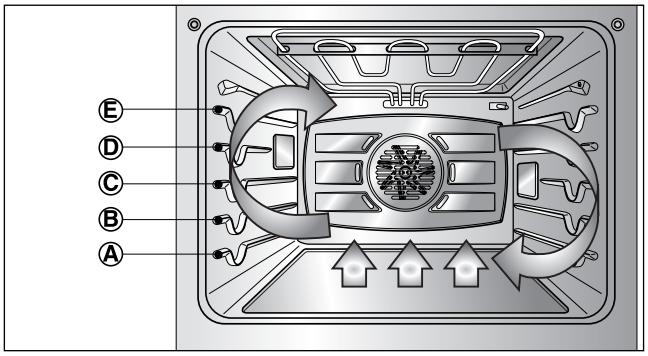
HORNEADO POR CONVECCIÓN

Beneficios del horneado por convección:

❶ Algunos alimentos se cocinan hasta un 25-30% más rápido, lo que ahorra tiempo y energía.

❷ Horneado en bandejas múltiples.

❸ No se necesitan recipientes de horneado especiales.



El horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno en forma pareja y continua dentro del horno. Esta distribución de calor mejorada permite una cocción pareja y resultados excelentes utilizando bandejas múltiples al mismo tiempo. Los alimentos cocidos en una bandeja de horno única generalmente se cocinan más rápido y en forma más pareja con el horneado por convección. La cocción con bandejas múltiples puede incrementar un poco los tiempos de cocción de algunos alimentos, pero el resultado total es el ahorro de tiempo. Los panes y los pastelitos se doran en forma más pareja.

Consejos para horneado por convección

- Las reducciones de tiempo varían en base a la cantidad y clase de alimentos que se cocinarán. Las galletas y bizcochos deben hornearse en recipientes sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en recipientes con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice el horneado por convección con una sola bandeja, coloque la bandeja del horno en la posición C. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas en la posición B y D.
- Las galletas, muffins, bizcochos y otros panes rápidos dan muy buenos resultados cuando se utilizan bandejas múltiples.

Para configurar el horno para horneado por convección a 375°F:

UPPER OVEN / LOWER OVEN

❶ Presione **UPPER OVEN** (horno superior) o **LOWER OVEN** (horno inferior).

Conv. Hornear

❷ Presione **Conv. Hornear** (horneado por convección).

3 7 5

❸ Presione **3, 7** y **5.**

START

❹ Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse 350°F. La melodía de precalentamiento (si se activó auto conversión de convección) sonará cuando la temperatura del horno alcance la temperatura ajustada.
Pero si usted desactiva la auto conversión de convección, la melodía sonará cuando la temperatura del horno alcance los 375°F.

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Convection Bake (horneado por convección) en cualquier momento.

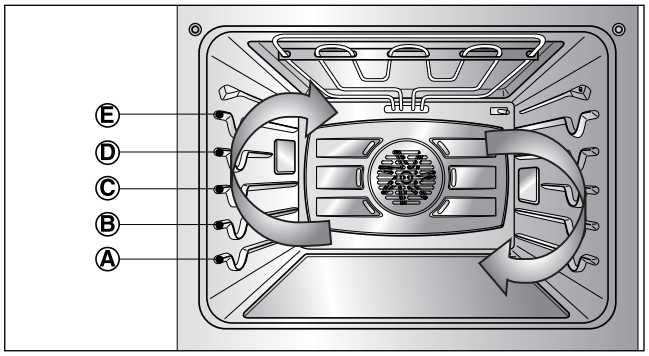
NOTA:
Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

CONVECCIÓN CRUJIENTE

Beneficios de la convección crujiente:

La característica de convección crujiente es mejor para productos horneados claros y delicados tales como pasteles, tarteletas, galletas, hojaldres, scones, muffins, bizcochos, panes sin levadura, etc. El aire caliente que circula mediante un ventilador distribuye el calor más uniformemente que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente mantiene la cocción de los alimentos más uniforme, sellando la humedad y generado panes con una corteza más gruesa. La capacidad térmica baja del elemento calentador hace posible acortar el tiempo de cocción en hasta un 30%.

La sonda para carne puede utilizarse con esta característica.



Consejos para una convección crujiente

- Las reducciones de tiempo varían en base a la cantidad y clase de alimentos que se cocinarán. Elija bandejas para galletas sin lados y asaderas con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en recipientes con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la convección crujiente con una sola bandeja, coloque la bandeja del horno en la posición C. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas del horno en la posición B y D.
- Es importante destapar los alimentos para que las superficies de los alimentos permanezcan expuestas al aire que circula, por lo que los alimentos quedarán dorados y crujientes.
- Mantenga la pérdida de calor a un mínimo al abrir el horno sólo cuando sea necesario.

Para configurar el horno para convección crujiente a 375°F:

UPPER OVEN / LOWER OVEN

❶ Presione **UPPER OVEN** (horno superior) o **LOWER OVEN** (horno inferior).

Conv. Tostar

❷ Presione **Conv. Tostar** (convección crujiente).

3 7 5

❸ Presione **3, 7** y **5.**

START

❹ Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse 350°F. La melodía de precalentamiento (si se activó auto conversión de convección) sonará cuando la temperatura del horno alcance la temperatura ajustada.
Pero si usted desactiva la auto conversión de convección, la melodía sonará cuando la temperatura del horno alcance los 375°F.

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Crisp Convection (horneado crujiente) en cualquier momento.

NOTA:
Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

ROSTIZADO POR CONVECCIÓN

Esta característica de rostizado por convección se encuentra diseñada para brindar un desempeño de cocción óptimo para rostizar carnes de res y de ave. No es necesario utilizar el precalentamiento para carnes de res y de ave. El aire caliente circula alrededor de los alimentos por todos los lados, sellando los jugos y sabores. Las comidas quedan doradas y crujientes por afuera y jugosas por dentro.

El rostizado por convección es especialmente bueno para cortes de carne grandes y tiernos. La sonda para carne puede utilizarse con esta característica.

Para configurar la característica de rostizado por convección (ejemplo de carnes cocinadas a 375°F):

❶ Presione **UPPER OVEN** (horno superior) o **LOWER OVEN** (horno inferior).

❷ Presione **Conv. Asar** (rostizado por convección).

❸ Presione **3, 7** y **5.**

❹ Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse 350°F. La melodía de precalentamiento (si se activó auto conversión de convección) sonará cuando la temperatura del horno alcance la temperatura ajustada.
Pero si usted desactiva la auto conversión de convección, la melodía sonará cuando la temperatura del horno alcance los 375°F.

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

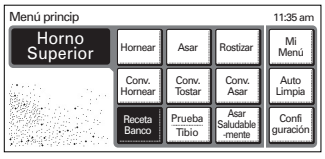
Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Convection Roast (rostizado por convección) en cualquier momento.

NOTA:
Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

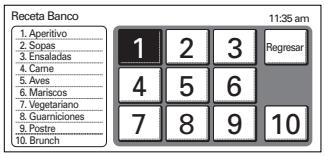
BANCO DE RECETAS

El banco de recetas contiene 100 recetas, con 10 categorías, para el cocinero doméstico. Se encuentran disponibles ciclos de cocción predeterminados en muchas de estas recetas.

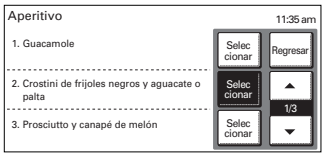
Para configurar el banco de recetas para una cocción automática (ejemplo Crostini de frijoles negros y aguacate):



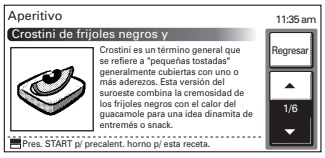
❶ Presione **Receta Banco**.



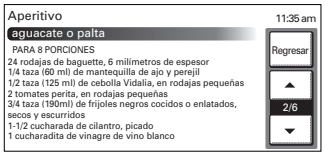
❷ Presione **1** Aperitivo.



❸ Presione **Seleccionar** al lado de 2. Black Bean and Avocado Crostini (crostini de frijoles negros y aguacate)


Aperitivo
11:35 am
Crostini de frijoles negros y
Crostini es un término general que se refiere a "pequeñas tostadas" generalmente cubiertas con uno o más aderezos. Esta versión del suroeste combina la cremosidad de los frijoles negros con el calor del guacamole para una idea dinamita de entremés o snack.
Regresar
1/6
Pres. START p/ precalent. horno p/ esta receta.

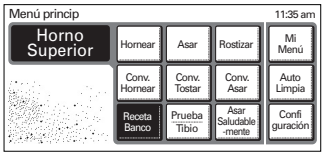
❹ Presione las fechas de **arriba** o **abajo** para desplazarse por la receta.


Aperitivo
11:35 am
aguacate o palta
PARA 8 PORCIONES
24 rodajas de baguette, 6 milímetros de espesor
1/4 taza (60 ml) de mantequilla de ajo y perejil
1/2 taza (125 ml) de cebolla Vidalia, en rodajas pequeñas
2 tomates perita, en rodajas pequeñas
3/4 taza (190ml) de frijoles negros cocidos o enlatados, secos y escurridos
1-1/2 cucharada de cilantro, picado
1 cucharadita de vinagre de vino blanco
Regresar
2/6

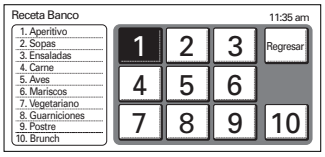
❺ Presione **START** (iniciar). Esta característica precalentará el horno en forma automática.

❻ Coloque la comida en el horno y presione **START** (iniciar). El horno comenzará una cuenta regresiva del tiempo de cocción y se apagará automáticamente.

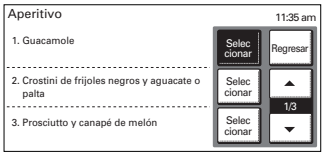
Para configurar sólo la característica de banco de recetas (ejemplo Guacamole):



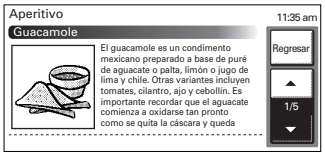
❶ Presione **Receta Banco**.



❷ Presione **1** Aperitivo.



❸ Presione **Seleccionar** al lado de 1 Guacamole.


Aperitivo
11:35 am
Guacamole
El guacamole es un condimento mexicano preparado a base de puré de aguacate o palta, limón o jugo de lima y chile. Otras variantes incluyen tomates, cilantro, ajo y cebollín. Es importante recordar que el aguacate comienza a oxidarse tan pronto como se quita la cáscara y queda
Regresar
1/5

❹ Presione las fechas de **arriba** o **abajo** para desplazarse por la receta.

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores o un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Recipe Bank (banco de recetas) en cualquier momento.

También se puede cambiar el tiempo de cocción a su propio tiempo de cocción presionando Options (opciones).

NOTA:
Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

LEUDAR

La característica de leudado mantiene un medio tibio que resulta útil para leudar productos con levadura. La característica de leudado brinda automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado, y por lo tanto no existe un ajuste de temperatura. Presione START (iniciar) sin tocar las teclas numéricas si no desea configurar un tiempo de leudado específico.

Cómo configurar el horno para leudar (ejemplo de 1 hora):

❶ Presione **UPPER OVEN** (horno superior) o **LOWER OVEN** (horno inferior).

❷ Presione **Prueba/Tibio.**

❸ Presione **Prueba**.

❹ Presione **1, 0** y **0.**

❺ Presione **START** (iniciar).

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente.

El estado del leudado puede verificarse con la puerta cerrada utilizando la luz del horno. Verifique los productos panificados a menudo para que no leuden de más.

No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente caliente para conservar alimentos a temperaturas seguras.

El leudado no funciona cuando el horno tiene una temperatura mayor a 125°F. En la pantalla podrá verse **Oven is Hot** (el horno está caliente).

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Proof (leudar) en cualquier momento.

CALENTAR

La característica de calentar mantendrá una temperatura del horno menor a los 200°F. Esta característica no está diseñada para recalentar alimentos fríos. Esta característica mantendrá los alimentos cocidos a una temperatura de servicio hasta por 3 horas. Después de 3 horas, la característica de calentar apagará el horno automáticamente. Esta característica puede utilizarse sin otras operaciones de cocción.
La característica de calentar puede programarse con HORNEADO CON TEMPORIZADOR U HORNEADO CON TEMPORIZADOR CON RETRASO cuando desea que se encienda automáticamente la característica de calentar después de finalizada la cocción. Consulte la sección sobre la característica CÓMO COCINAR Y CALENTAR de la página 28. La característica de calentar cuenta con tres niveles de temperatura:
Alta = 200°F , Med = 170°F , Baja = 140°F

Para configurar la característica de calentar

❶ Presione **UPPER OVEN** (horno superior) o **LOWER OVEN** (horno inferior).

NOTA:
Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

❷ Presione **Prueba/Tibio.**

❸ Presione **Tibio**.

❹ Presione **Alta**, **Mediana** o **Baja.**

❺ Presione **START** (iniciar).

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

No utilice recipientes, tapas o envoltorios plásticos. Cúbralos con tapas aptas para el horno o papel de aluminio.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Warm (calentar) en cualquier momento.

ASAR SALUDABLEMENTE

Esta característica de asar saludablemente se encuentra diseñada para brindar resultados de cocción bajos en grasas y en calorías en carnes de res y de ave. El asar saludablemente puede reducir la grasa hasta un 20% en comparación con el rostizado regular. El nivel de reducción de grasa puede variar de acuerdo con los tipos de cortes de carne.
Los resultados de estas pruebas sobre roast beef fueron aprobados por una organización de certificaciones.
No es necesario utilizar el precalentamiento para carnes de res y de ave.
El sistema de calentamiento de la característica de asar saludablemente cocina los alimentos de todos lados, sellando los jugos y los sabores.
Las comidas quedan doradas y crujientes por fuera y jugosas por dentro. Puede necesitarse tiempo de cocción extra para esta característica.
Esta característica sólo se encuentra disponible para el horno superior.

La sonda para carne debe utilizarse en esta característica. (Consulte la TABLA DE ASAR SALUDABLEMENTE)

NOTA: Este ícono aparece en la pantalla cuando se enchufa la sonda del horno en el enchufe.

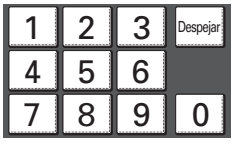
Para configurar la característica de asar saludablemente (ejemplo carne de res con temperatura de sonda de 140°F):

❶ Antes de utilizar esta característica, introduzca la sonda para carne dentro de la carne de res o de ave.

❷ Presione **UPPER OVEN** (horno superior).

❸ Presione **Asar saludable-mente.**

❹ Presione **Res**.



❺ Presione **1, 4** y **0** para configurar la temperatura de sonda deseada. O presione **Despejar** para reconfigurar la temperatura.

❻ Presione **START** (iniciar) para activar esta característica. La pantalla mostrará la temperatura de sonda actual y la temperatura de sonda configurada.

❼ Cuando la temperatura de sonda alcance la temperatura de sonda configurada, sonará una melodía y la pantalla mostrará **Ciclo terminado** y la hora. El horno se apagará automáticamente. El control seguirá haciendo sonar la melodía de alarma de fin de cocción una vez por minuto hasta que se presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior).

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) para cancelar Healthier Roast (asar saludablemente) en cualquier momento.

TABLA DE ASAR SALUDABLEMENTE

Menú	Temp. de sonda para carne	
	Rango de temperatura	Temp. predeterminada
1. Carne de res	140~170˚F (60~77˚C)	160˚F (71˚C)
2. Cerdo	160~190˚F (71~88˚C)	170˚F (77˚C)
3. Cordero	140~170˚F (60~77˚C)	160˚F (71˚C)
4. Pollo	165~180˚F (74~82˚C)	180˚F (82˚C)
5. Pavo	165~180˚F (74~82˚C)	175˚F (79˚C)

MI MENÚ

La característica de mi menú se utiliza para registrar y recordar sus configuraciones de recetas favoritas. Esta característica puede almacenar y recordar hasta 10 configuraciones diferentes. La configuración mi menú puede utilizarse con horneado con temporizador. Esta característica no funciona con ninguna otra función incluyendo la cocción con temporizador con retraso.

Para configurar la característica mi menú (ejemplo registrar convección crujiente a 350°F durante 30 minutos):

Mi Menú — ❶ Presione **Mi Menú.**

Crear — ❷ Presione **Crear.**

Conv. Tostar — ❸ Presione **Conv. Tostar** (convección crujiente).

3 5 0 — ❹ Presione **3, 5** y **0**.

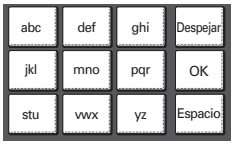
Opciones — ❺ Presione **Opciones.**

Tiempo de Cocción — ❻ Presione **Tiempo de Cocción.**

3 0 — ❼ Presione **3, 0**.

Opciones — ❽ Presione **Opciones.**

OK — ❾ Presione **OK**.



❿ Presione las teclas correspondientes con las letras que desea elegir. Por ejemplo, para la C presione la tecla “abc” 3 veces.

OK — ⓫ Presione **OK**.

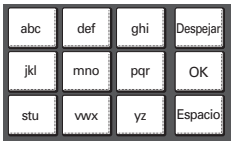
NOTA:
Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) o **Main Menu** (menú principal) para volver al menú principal en cualquier momento.
No debe utilizarse durante las características de asado, auto-limpieza, calentamiento, leudado o banco de recetas.

Para configurar la característica mi menú durante la colocación:

Hornear — ❶ Presione **Hornear.**

Opciones — ❶ Presione **Opciones.**

Añadir a mi menú — ❷ Presione **Añadir a mi menú.**



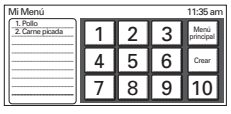
❸ Presione las teclas correspondientes con las letras que desea elegir. Por ejemplo, para la C presione la tecla “abc” 3 veces.

OK — ❹ Presione **OK**.

NOTA:
Presione la tecla **Main Menu** (menú principal) para volver al menú principal en cualquier momento.

Para configurar la característica mi menú registrada:

Mi Menú — ❶ Presione **Mi Menú.**

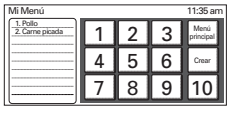


❷ Presione **el número** que desea recordar.

START — ❸ Presione **START** (iniciar).

Para borrar el menú de la característica de mi menú.

Mi Menú — ❶ Presione **Mi Menú.**



❷ Presione **el número** que desear borrar de la lista mi menú.

Borrar — ❸ Presione **Borrar** para confirmar.

NOTA:
Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) o **Main Menu** (menú principal) para volver al menú principal en cualquier momento.

COCINAR Y CALENTAR

La característica Cook & Warm (cocinar y calentar) sólo puede utilizarse con la característica de cocción con temporizador o cocción con temporizador con retraso. Esta característica no está diseñada para recalentar alimentos fríos. Esta característica mantiene una temperatura del horno de 170°F.
Esta característica mantendrá los alimentos cocidos a una temperatura de servicio hasta por 3 horas. Después de 3 horas, la característica de cocinar y calentar apagará el horno automáticamente.

Para utilizar la característica de cocinar y calentar:

❶ Siga los pasos de horneado con temporizador. Ver página 16.

Cocer y Tibio

❷ La tecla **Cocer y Tibio** podrá seleccionarse en la pantalla cuando la cocción se haya configurado.

Presione la tecla **Cocer y Tibio** La pantalla mostrará el ícono Cocer y Tibio (Cook & Warm)

START

❸ Presione **START** (iniciar) para mantener la comida caliente después de finalizada la cocción.

Opciones Cocer y Tibio

❹ Para apagar Cocer y Tibio, presione **Opciones** y luego presione **Cocer y Tibio**.

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

No utilice recipientes, tapas o envoltorios plásticos.

Cúbralos con tapas aptas para el horno o papel de aluminio.

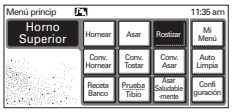
SONDA PARA CARNE

La sonda para carne mide con precisión la temperatura interna de la carne de res, de ave y de los estofados. No debe utilizarse durante las características de asado, auto-limpieza, calentamiento, leudado o banco de recetas. Siempre desenchufe y quite la sonda para carne del horno cuando saque la comida. Antes de utilizarla, introduzca la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne de res o dentro del muslo o pechuga de la carne de ave, alejada de la grasa o huesos. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda para carne en el enchufe. Mantenga la sonda lo más lejos posible de una fuente de calor. Cierre la puerta del horno. El ícono de la sonda para carne ( ) destellará y sonará un pitido de advertencia hasta que se quite la sonda si el horno comienza a cocinar sin configurar la temperatura de la sonda.

Para usar la característica de sonda para carne (ejemplo asado a 375°F con temperatura de sonda de 160°F)

UPPER OVEN

❶ Presione **UPPER OVEN** (horno superior) para utilizar el horno superior. Esta característica no se encuentra disponible en el horno inferior.



❷ Presione **Rostizar**.

3 7 5

❸ Presione **3, 7** y **5.**

Opciones

❹ Presione **Oopciones.**

Sonda de Temp.

❺ Presione **Sonda de Temp.**

1 6 0

❻ Presione **1, 6** y **0.**

START

❼ Presione **START** (iniciar).

La temperatura predeterminada de la sonda es de 150°F (66°C), pero puede cambiarse a cualquier temperatura entre 80°F (27°C) y 210°F (99°C). La pantalla mostrará la nueva temperatura de la sonda. Cuando se alcanza la temperatura configurada de la sonda, el horno se apaga automáticamente y **Ciclo terminado** aparecerá en la pantalla.

NOTA:
Al utilizar esta característica ya no hace falta calcular el tiempo de cocción total por peso. Se recomienda la siguiente tabla para configurar la temperatura de la sonda.

⚠ ADVERTENCIA

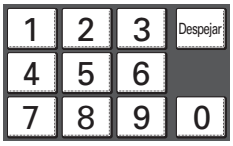
- **Siempre use una agarradera para quitar la sonda de temperatura. NO toque el elemento asador.**
  - No hacerlo puede provocar una lesión personal grave.

SONDA PARA CARNE (cont.)

Para cambiar la temperatura de la sonda para carne durante la cocción:

❶ Presione **Opciones.**

❷ Presione **Sonda de Temp.**



❸ Configure la temperatura de la sonda.

❹ Presione **START** (iniciar).

TABLA DE RECOMENDACIÓN PARA LA TEMPERATURA DE LA SONDA

Nivel de cocción	Temp. de la sonda
Carne de res, cordero y ternera	
Jugosa	140˚F (60˚C)
Poco cocida	145˚F (63˚C)
Media	160˚F (71˚C)
Bien cocida	170˚F (77˚C)
Cerdo	
Bien cocido	170˚F (77˚C)
Carne de ave	
Pechuga, bien cocida	170˚F (77˚C)
Muslo, bien cocido	180˚F (82˚C)
Relleno, bien cocido	165˚F (74˚C)

NOTA IMPORTANTE:

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Meat Probe (sonda para carne) en cualquier momento. Para no romper la sonda, verifique que los alimentos estén totalmente descongelados antes de introducirla.

CARACTERÍSTICA DE BLOQUEO DE CONTROL

La tecla START (iniciar) controla la característica de bloqueo de control. La característica de bloqueo de control bloquea automáticamente el encendido (ON) de la mayor parte de los controles del horno. No desactiva el temporizador y la luz interior del horno. La característica de bloqueo de control cancela el modo de cocción y bloquea los controles del horno en cualquier momento en que se la active.

Para activar la característica de bloqueo de control:

❶ Presione y sostenga **START** (iniciar) durante 4 segundos.

❷ Sonará la melodía de bloqueo y aparecerá en la pantalla el ícono de bloqueo. (🔒)

Para desactivar la característica de bloqueo de control:

❶ Presione y sostenga **START** (iniciar) durante 4 segundos.

❷ Sonará la melodía de desbloqueo y desaparecerá de la pantalla el ícono de bloqueo. (🔒)

❸ El horno está en funcionamiento de nuevo.

PARA ENCENDER/APAGAR LA LUZ DEL HORNO

Las luces del horno se encienden automáticamente cuando se abre la puerta. Las luces del horno también pueden encenderse (ON) o apagarse (OFF) presionando las teclas UPPER LIGHT (luz superior) o LOWER LIGHT (luz inferior). Tres lámparas halógenas iluminan el horno desde 3 direcciones.

NOTA IMPORTANTE:

Si la luz del horno se enciende (ON) presionando la tecla de luz, ésta se encuentra encendida aunque la puerta esté cerrada. La tecla de luz del horno puede operarse mientras la puerta está abierta.

Las luces del horno no pueden encenderse si la característica de auto-limpieza se encuentra activada y la temperatura del horno supera los 500°F mientras la puerta se desbloquea después de la auto-limpieza.

AUTO-LIMPIEZA

El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas de cocción superiores a lo normal para limpiar automáticamente la parte interior del horno.

Si el horno está muy sucio, es normal que se produzca humo durante la limpieza. Es mejor limpiar el horno regularmente en lugar de esperar hasta que haya una gran acumulación de suciedad.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe ventilarse bien para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

La auto-limpieza sólo puede activarse en un horno por vez. Mientras la auto-limpieza está funcionando no puede utilizarse el otro horno para ninguna otra función.

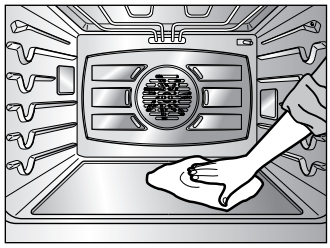
⚠ PRECAUCIÓN

- **NO deje niños pequeños desatendidos cerca del aparato.**
  - Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho.
- **Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.**
  - Las emanaciones producidas durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria.
- **NO recubra las paredes, bandejas, fondo o cualquier otra pieza del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.**
  - Hacerlo afectará la distribución de calor, producirá un horneado pobre y provocará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá hacia la superficie interna del horno).
- **NO fuerce la puerta del horno.**
  - Esto puede dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de auto-limpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para que salga el aire o vapor caliente. El horno puede seguir MUY CALIENTE.
- **NO bloquee las ventilaciones del horno durante el ciclo de auto-limpieza.**
  - Esto puede dañar las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder desplazarse libremente.

Antes de un ciclo de auto-limpieza

Recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o utilizando un ventilador o campana durante el primer ciclo de auto-limpieza.

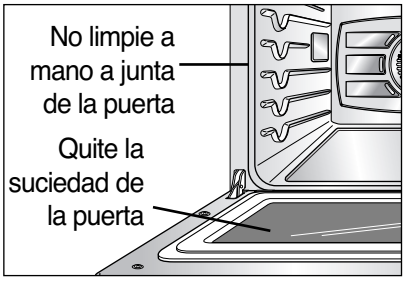
Quite las bandejas del horno, la asadera, la rejilla, todos los recipientes de cocción y el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.



Limpie con un paño los desechos rebeldes acumulados en el piso del horno.

NOTA:

Quite todas las bandejas incluyendo la bandeja plegable antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza.



- Las bandejas del horno plateadas pueden limpiarse con auto-limpieza, pero se oscurecerán, perderán el brillo y será difícil deslizarlas. Se recomienda quitar todas las bandejas antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza.
- La suciedad ubicada en el marco frontal de la cocina y afuera de la junta de la puerta deberán limpiarse a mano. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjillas embebidas en jabón o limpiadores tales como Soft Scrub; Enjuague bien con agua limpia y seque.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste productos abrasivos. Es esencial que la junta se mantenga intacta. Si usted nota que está desgastada, reemplácela.
- Limpie con un paño los desechos rebeldes acumulados en el piso del horno.
- Verifique que la tapa de la bombilla de luz del horno esté en su lugar y que la luz del horno se encuentre apagada.
- No deje una piedra para pizza en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.

AUTO-LIMPIEZA (cont.)

La tecla SELF-CLEAN (auto-limpieza) se utiliza para iniciar el ciclo de auto-limpieza. Cuando se usa con la tecla Start Time (tiempo de inicio), también puede programarse un ciclo de auto-limpieza con retraso. La función de auto-limpieza cuenta con tiempos de ciclo de 2 (liviana), 3 (normal) o 4 (intensa) horas.

Para iniciar un ciclo inmediato de auto-limpieza y apagarlo automáticamente

❶ Presione **UPPER OVEN** (horno superior) o **LOWER OVEN** (horno inferior).

❷ Presione **Auto Limpia**.

❸ Presione **Ligero** para una suciedad liviana, **Normal** para una suciedad normal o **Pesado** para una suciedad intensa. Se recomienda un tiempo de auto-limpieza **normal (3 horas)** para limpiar derrames pequeños y contenidos. Se recomienda un tiempo de auto-limpieza Heavy (4 horas) para hornos muy sucios.

❹ Presione **START** (iniciar). El ícono de puerta bloqueada ( ) comenzará a destellar. La puerta del horno se bloqueará automáticamente. Usted no podrá abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado el horno. El bloqueo se liberará automáticamente.

Durante el ciclo de auto-limpieza

- Puede verse humo y registrarse olores las primeras veces en que se limpia el horno. Esto es normal y desaparecerá con el tiempo. También puede generarse humo si el horno está muy sucio o si se ha olvidado una asadera dentro del horno.
- A medida que el horno se calienta, pueden oírse sonidos a piezas de metal que se expanden y contraen. Esto es normal y no daña el horno.
- No fuerce la puerta del horno cuando se vea bloqueado en la pantalla. La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que baje la temperatura del horno. Tratar de abrir la puerta a la fuerza la dañará.

Para configurar el tiempo de inicio con retraso a las 12:00 am

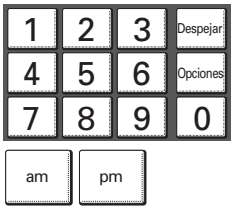
❶ Asegúrese de que el reloj tenga la hora correcta, el horno esté vacío y la puerta se encuentre cerrada.

❷ Presione **UPPER OVEN** (horno superior) o **LOWER OVEN** (horno inferior).

❸ Presione **Auto Limpia**.

❹ Presione **Ligero** para una suciedad liviana, **Normal** para una suciedad normal o **Pesado** para una suciedad intensa.

❺ Presione **Empezar.**



❻ Presione las teclas numéricas de la pantalla (presione **1, 2,** y **0, 0**) y luego presione **Opciones** para seleccionar **am** o **pm**. La puerta del horno se bloqueará y en la pantalla podrá verse el tiempo de inicio. Si el reloj del horno se encuentra configurado con 24 horas, no podrá seleccionarse **am** o **pm** de la tecla **Opciones**.

❼ Presione **START** (iniciar). El ciclo de auto-limpieza se encenderá automáticamente a la hora configurada.

NOTA IMPORTANTE:

La auto-limpieza puede efectuarse sólo en un horno por vez. Si un horno esté realizando la auto-limpieza, el otro no puede configurarse o encenderse.

Si resulta necesario detener o interrumpir el ciclo de auto-limpieza debido a humo excesivo o un incendio dentro del horno, presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar en cualquier momento la auto-limpieza. La puerta se desbloqueará automáticamente y la puerta del horno podrá abrirse después de que el horno se haya enfriado.

AUTO-LIMPIEZA (cont.)

Para cambiar la configuración durante el funcionamiento de la característica de auto-limpieza:

❶ Presione **Opciones.**

❷ Presione **Ligero** para una suciedad liviana, **Normal** para una suciedad normal o **Pesado** para una suciedad intensa.

❸ Presione **START** (iniciar) para confirmar el cambio.

NOTA:

Cuando utilice la característica de auto-limpieza:

- No puede iniciarse un ciclo de auto-limpieza si la característica de bloqueo de control se encuentra activada.
- Una vez que se ha configurado **Auto-limpieza**, la puerta del horno se bloqueará de manera automática. Usted no podrá abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado el horno. El bloqueo se liberará automáticamente.
- Una vez que la puerta se ha bloqueado la luz indicadora **Puerta bloqueada** dejará de destellar y permanecerá encendida. Deje pasar alrededor de 15 segundos para que la traba de la puerta del horno se cierre.
- Si fuera necesario, puede configurarse de nuevo el horno con el tiempo de ciclo y el tiempo de inicio presionando la tecla **Opciones** durante el funcionamiento de la característica de auto-limpieza.

Cuando finaliza el ciclo de auto-limpieza

- No podrá abrirse la puerta del horno hasta que se haya enfriado la temperatura del horno.

Después del ciclo de auto-limpieza

- Pueden quedar cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que se enfríe el horno.
  En general, estos depósitos son restos de sal que no pueden eliminarse durante el ciclo de limpieza. Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repítalo.
- Si se dejaron bandejas en el horno y no se deslizan bien después del ciclo de limpieza, limpie las bandejas y soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para que se deslicen mejor.
- Pueden aparecer pequeñas líneas en la porcelana porque sufrió calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afecta el desempeño.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

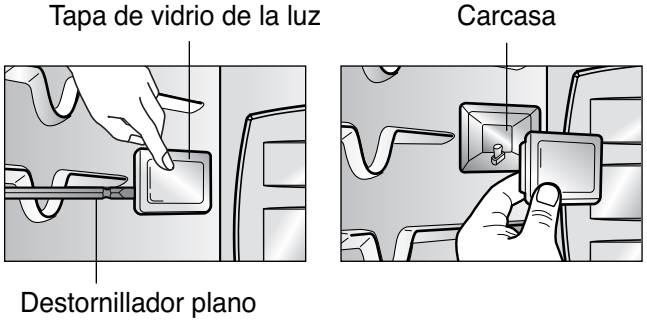
Cómo cambiar la luz del horno

La luz del horno es una bombilla halógena estándar de 10 vatios para hornos.

Para reemplazar las lámparas ubicadas en la pared lateral:

- ***Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.***

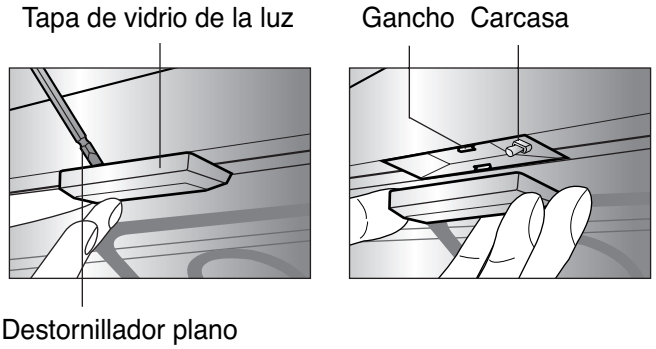
1. Desenchufe el horno o desconecte la energía.
2. Quite las bandejas del horno.
3. Deslice un destornillador plano entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz.
4. Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para que no caiga a la parte inferior del horno.
5. Con suavidad gire el destornillador para aflojar la tapa de vidrio de la luz.
6. Quite la bombilla del enchufe.
7. Cambie la bombilla, vuelva a colocar la tapa de la luz ajustándola en su lugar a presión.
8. Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía.



Para reemplazar una lámpara ubicada en la pared superior:

- ***Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.***

1. Desenchufe el horno o desconecte la energía.
2. Quite las bandejas del horno.
3. Deslice un destornillador plano entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz.
4. Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para que no caiga a la parte inferior del horno.
5. Con suavidad gire el destornillador para aflojar la tapa de vidrio de la luz.
6. Quite la bombilla del enchufe.
7. Reemplace la bombilla, vuelva a colocar la tapa de la luz trabándola en su lugar y empuje el gancho para sostener bien la tapa de vidrio.
8. Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía.



⚠ ADVERTENCIA

- **Antes de reemplazar la bombilla del horno, DESCONECTE la alimentación de energía del horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.**
  - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.**

Piezas pintadas y reborde

Para limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedad más difícil y acumulación de grasa, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Deje sobre la suciedad durante 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales; pueden rayar las piezas y el reborde.

Superficies de acero inoxidable

No utilice almohadillas de lana de acero ya que rayan la superficie.

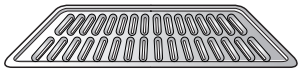
1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o lustrador de artefactos de acero inoxidable en un paño húmedo o toalla de papel húmeda.
2. Limpie un área pequeña, frotando en dirección de la veta del acero inoxidable.
3. Seque y pula con una toalla de papel limpia y seca o con un paño suave.
4. Repita según sea necesario.

NOTA: Si un limpiador de artefactos de acero inoxidable mineral a base de aceite se ha utilizado antes de limpiar el aparato, limpie la superficie con líquido lavaplatos y agua antes de utilizar el limpiador o lustrador de artefactos de acero inoxidable.

CUIDADOS Y LIMPIEZA (cont.)

Asadera y rejilla de la asadera

No limpie la asadera o la rejilla en el modo auto-limpiante.



No guarde una asadera con rejillas sucias dentro del horno.

Después de asar, quite la asadera del horno.

Quite la rejilla de la asadera. Con cuidado vierta la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.

Limpie y enjuague la asadera y la rejilla con agua caliente jabonosa o esponjilla plástica.

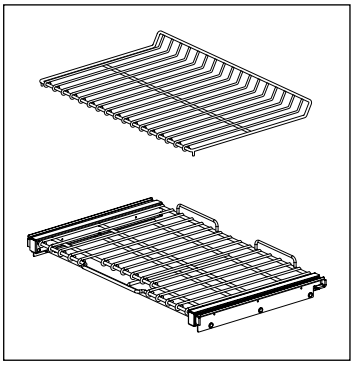
Si los alimentos se han pegado, rocíe la rejilla con limpiador cuando todavía está caliente y cubra con toallas de papel o un repasador. Al sumergir la asadera, se eliminan los alimentos pegados.

La asadera y la rejilla pueden lavarse con un limpiador de horno comercial.

También pueden lavarse en el lavaplatos.

Bandejas del horno

Quite las bandejas del horno antes de operar el ciclo de auto-limpieza. Dejar las bandejas en su lugar puede provocar decoloración. Si los alimentos se derraman en las guías, las bandejas pueden trabarse.



Limpie con un limpiador abrasivo suave.

Enjuague con agua limpia y seque. Si las bandejas se limpian en el ciclo de auto-limpieza, el color se volverá ligeramente azul y el acabado quedará opaco. Después de que haya finalizado el ciclo de auto-limpieza y que el horno se haya enfriado, frote los lados de las bandejas con papel encerado o un paño con una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que las bandejas se deslicen más fácilmente por las guías.

Cavidad del horno

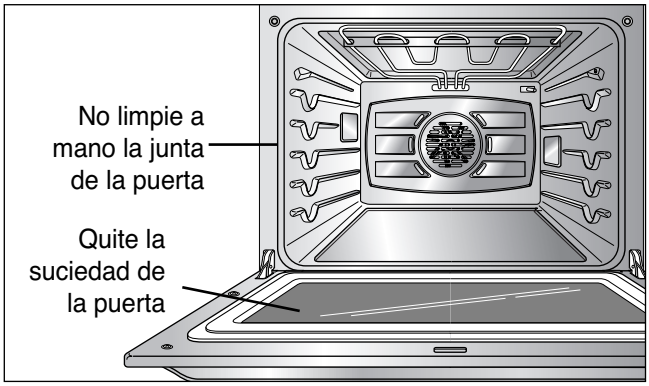
NO utilice limpiadores para horno.
NUNCA limpie una superficie de porcelana tibia o caliente con una esponja húmeda; esto provocará saltado o agrietamiento (rajaduras pequeñas del tamaño de un cabello). Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A temperaturas elevadas, los alimentos reaccionan con la porcelana y pueden provocarse marchas opacas permanentes. Cuando limpie una mancha, utilice limpiadores o estropajos no abrasivos.

Puerta del horno

Utilice jabón y agua para limpiar cuidadosamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede utilizar un limpiador de vidrio sobre el vidrio exterior de la puerta del horno. **NO** sumerja la puerta en agua. **NO rocíe agua o permita que ésta o limpiador de vidrio ingrese a las ventilaciones de la puerta.** NO utilice limpiadores de horno, polvos limpiadores o ningún material de limpieza abrasivo en la parte externa de la puerta del horno. **NO** limpie la junta de la puerta del horno. La junta del horno está hecha de material tejido que resulta esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o quitar esta junta.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.**
  - Puede provocar la rotura del vidrio.



CÓMO QUITAR Y REEMPLAZAR LA PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

⚠ PRECAUCIÓN

- **Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.**
  - La puerta es muy pesada.

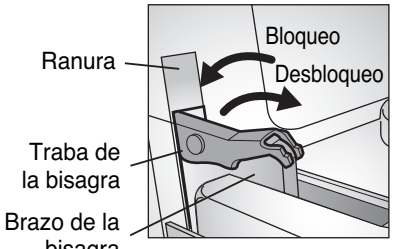
Para quitar la puerta:

Paso. 1

Abra la puerta por completo.

Paso. 2

Tire de las trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del marco de la puerta hasta destrabarlas.



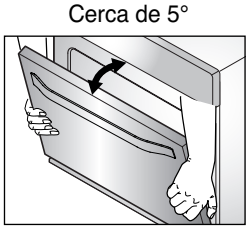
<Cerrojo de bisagra abierto>

Paso. 3

Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.

Paso. 4

Cierre la puerta hasta la posición de remoción de la puerta, que es aproximadamente a los 5 grados.



Paso. 5

Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura.

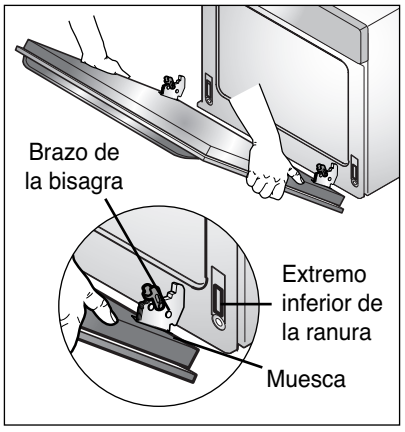
Para reemplazar la puerta:

Paso. 1

Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.

Paso. 2

Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.



Paso. 3

Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.

Paso. 4

Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de bloqueo.

<Bisagra bloqueada>

Paso. 5

Cierre la puerta del horno.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO DE LA PUERTA

- La mayoría de las puertas de horno contienen vidrio que puede romperse.

Lea las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las bandejas del horno se encuentren en su lugar.
2. No golpee el vidrio con cacerolas, sartenes o cualquier otro objeto.
3. Rayar, golpear, hacer vibrar o tensionar el vidrio puede debilitar su estructura provocando un riesgo elevado de rotura con el paso del tiempo.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al servicio técnico, examine esta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye situaciones comunes que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos del aparato.

<table>
<tr><th>Problema</th><th>Causas / Soluciones posibles</th></tr>
<tr><td>El control del horno emite un pitido y muestra un error de código F.</td><td>• El control eléctrico ha detectado una condición de falla. Presione UPPER CLEAR/OFF (borrar/apagado superior) o LOWER CLEAR/OFF (borrar/apagado inferior) para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla vuelve a producirse, registre el número de falla. Presione UPPER CLEAR/OFF (borrar/apagado superior) o LOWER CLEAR/OFF (borrar/apagado inferior) y comuníquese con un técnico calificado.
<table>
<tr><th>Código</th><th>Posición de la bandeja</th></tr>
<tr><td>F-1</td><td>Sensor del horno superior abierto</td></tr>
<tr><td>F-2</td><td>Sensor del horno superior con cortocircuito</td></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Error de tecla de sensor de contacto</td></tr>
<tr><td>F-4</td><td>Sensor del horno inferior abierto</td></tr>
<tr><td>F-5</td><td>Sensor del horno inferior con cortocircuito</td></tr>
<tr><td>F-6</td><td>Horno superior muy caliente</td></tr>
<tr><td>F-8</td><td>Sonda para carne con cortocircuito</td></tr>
<tr><td>F-9</td><td>El horno superior no calienta</td></tr>
<tr><td>F-10</td><td>Falla en el bloqueo de la puerta en el horno superior</td></tr>
<tr><td>F-11</td><td>Error de comunicación</td></tr>
<tr><td>F-12</td><td>Error EEPROM</td></tr>
<tr><td>F-16</td><td>Horno inferior muy caliente</td></tr>
<tr><td>F-19</td><td>El horno inferior no calienta</td></tr>
<tr><td>F-20</td><td>Falla en el bloqueo de la puerta en el horno inferior</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>El horno no funciona</td><td>• El enchufe del horno no está introducido del todo en el tomacorriente.
- Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
• Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.
- Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos.
• Los controles del horno están mal configurados.
- Ver la sección Cómo usar el horno.
• El horno está muy caliente.
- Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.</td></tr>
<tr><td>El aparato no funciona.</td><td>• Asegúrese de que el cable esté bien enchufado en un tomacorriente. Verifique los interruptores de circuitos.
• El cableado de servicio no está completo. Para obtener asistencia, comuníquese con el reparador del aparato.
• Corte de energía. Controle las luces de su hogar para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local.</td></tr>
<tr><td>La luz del horno no funciona.</td><td>• Reemplace o ajuste la bombilla. Ver la sección Cómo cambiar la luz del horno de su manual del propietario.</td></tr>
<tr><td>El horno produce humo excesivo durante el asado.</td><td>• Los controles no están configurados correctamente. Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.
• La carne se encuentra muy cerca del elemento. Cambie la posición de la bandeja para brindar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.
• No se ha preparado bien la carne. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen, pero no la deje sin nada de grasa.
• La asadera está mal colocada y la grasa no escurre. Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa chorree dentro de la asadera.
• Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente. Grasa o salpicaduras antiguas provocan humo excesivo.</td></tr>
</table>

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO (cont.)

Problema	Causas / Soluciones posibles
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	• Los controles del horno están mal configurados. - Ver la sección Cómo usar el horno. • La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada. - Ver la sección Cómo usar el horno. • Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado. - Ver la sección Cómo usar el horno. • El sensor del horno debe ajustarse. - Ver Cómo ajustar la temperatura de su horno en la sección de opciones.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	• Los controles del horno están mal configurados. - Asegúrese de presionar la tecla **BROIL** (asar). • Se está usando una posición de bandeja inadecuada. - Ver la **Guía de asado**, página 19. • Los recipientes no son los adecuados para asar. - Use la asadera y rejilla que vinieron con su horno. • El papel metálico usado en la asadera y la rejilla no se ha colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados. - Ver la sección Cómo usar el horno. • En algunas regiones la electricidad (voltaje) puede ser baja. - Precaliente el elemento de asado durante 10 minutos. - Ver la **Guía de asado**, página 19.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	• El sensor del horno debe ajustarse. - Ver Cómo ajustar la temperatura de su horno en la sección de opciones.
El horno no efectúa la auto-limpieza	• La temperatura del horno está muy elevada para configurar la función de auto-limpieza. - Deje que el horno se enfríe y vuelva a configurar los controles. • Los controles del horno están mal configurados. - Ver la sección Cómo utilizar el horno auto-limpiante. • No puede iniciarse un ciclo de auto-limpieza si la puerta está abierta.
Ruido de crujidos o chasquidos	• Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza. - Esto es normal.
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza	• Suciedad excesiva. - Presione el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado). Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo de auto-limpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de auto-limpieza.	• El horno está muy caliente. - Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO (cont.)

Problema	Causas / Soluciones posibles
El horno no queda limpio después de un ciclo de auto-limpieza	• Los controles del horno no están configurados correctamente. - Ver la sección auto-limpieza, página 30~32. • El horno estaba muy sucio. - Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar una nueva auto-limpieza o una limpieza más prolongada.
El ícono DOOR LOCKED (puerta bloqueada) se enciende cuando desea cocinar	• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha descendido por debajo de la temperatura de bloqueo. - Presione el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado). Deje enfriar el horno.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	• Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo. - Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza durante un mínimo de 3 horas. Ver la sección auto-limpieza, página 30~32.
El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de que se apaga el horno	• El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. - Esto es normal.
Sale aire caliente de la ventilación después de que se apaga el horno.	• Se necesita una salida del aire caliente para mantener y reducir las temperaturas del horno. Se apaga automáticamente cuando la temperatura baja a un nivel seguro. - Esto es normal.

GARANTÍA LIMITADA DE HORNO ELÉCTRICO LG - EE.UU.

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a criterio de LG, si llegara a tener defectos en los materiales o mano de obra bajo un uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente desde la fecha original de compra del producto por parte del consumidor. Esta garantía limitada solamente cubre al comprador original del producto y tiene vigencia sólo cuando se utiliza en los EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA:	CÓMO SE BRINDA EL SERVICIO:
Dos años Desde la fecha de compra original	**Cualquier pieza** del horno que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta **garantía total de dos años,** LG también ofrece, **en forma gratuita,** la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO PARTICULAR. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLICITA SEA REQUERIDA POR LA LEY, SE LIMITA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO ANTERIOR. LG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES, INDIRECTOS O INCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA, INCLUYENDO, GANANCIAS O INGRESOS PERDIDOS, EN CONEXIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, Y POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Visitas a su hogar para corregir la instalación de su artefacto, para instruir al usuario sobre cómo utilizar su artefacto, para cambiar fusibles o corregir el cableado del hogar, o para cambiar bombillas de luz accesibles para el usuario.
2. Reparaciones cuando su artefacto se utiliza en otro lugar que no sea un hogar unifamiliar.
3. Retiro y entrega. Su artefacto está diseñado para poder ser reparado en el hogar.
4. Daños provocados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, casos fortuitos o uso de productos no aprobados por la Corporación LG.
5. Reparación de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Costos de reemplazo de piezas o de mano de obra en reparaciones para unidades operadas fuera de los EE.UU.
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar.
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para probar la cobertura de la garantía	**Conserve el recibo de venta para probar la fecha de adquisición.** Debe enviarse una copia del recibo de venta en el momento en que se brinda el servicio de garantía.
Para obtener el centro de atención autorizado más cercano o vendedor, o para obtener asistencia sobre el producto, cliente o reparación	**Llame al 1-800-243-0000** (Atención telefónica 24 horas - 365 días al año) y seleccione el mensaje apropiado del menú; o visite nuestro sitio **Web: http://us.lgservice.com.**

LG Customer Information Center
1-800-243-0000 USA, Consumer User 1-888-865-3026 USA, Commercial User
Register your product Online!
www.lg.com

Printed in Korea